GUIDE DES PRODUITS
MODÈLE 463724511

COMBINÉS AU GAZ
ET GRIL AU CHARBON

Estimation du temps de montage: 1 heure

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs à la garantie ci-dessous.

Numéro de série _____

Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique située sur l'appareil.

Date d'achat _____

Pour soutenir et à enregistrer votre gril, S'il vous plaît visitez-nous au **www.charbroil.com**

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-800-241-7548

Ce qui suit sont des marques déposées par W.C. Bradley Co. auprès du US Patent and Trademark Office:Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawg®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; Magneto®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®; U®; Wild West Tradition®; et les marques suivantes:

Ce qui suit sont des marques de commerce de W.C. Bradley Co.: America's Legendary Barbeque Company™; Advantage Series™; Auto-Clean™;Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™;; Diamond Flame™; Double Chef™; Everybody Outside™; FastStart™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Grill 2 Go® Ice™; Hog and Yard Bird™; H20 Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infallible Results™; Infrared Inside™; Let's Grill Something Together™; Longhorn™;; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; SureFire™; Torchfork™; Trentino™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™ TEC™est une tradeark de Tec Grills infrarouge.

TM REVISION 08

© 2010 Char-Broil, LLC Columbus, GA 31902

Imprimé en Chine

Assemblée des instructions © 2010 12/30/10 • 42804622

TABLE DES MATIÈRES

Information sur l'enregistrement du produit 1

Symboles de sécurité 2

Préparation à l'utilisation de votre barbecue 4

Guide Griller - Barbecue au gaz 7

Utilisation et d'entretien 11

Garantie limitée 17

Liste des pièces / schéma des pièces 18-19

Assemblée 20-29

Dépannage 30-32

Carte d'enregistrement 35

Ce manuel contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage et l'utilisation sécuritaire de l'appareil.

Suivez tous les avertissements et les instructions pour l'utilisation de l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication du sens de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans ce guide.

DANGER

DANGER : indique des conditions qui représentent un danger imminent; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : indique des conditions qui représentent un risque d'accident; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

1. **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

AVERTISSEMENT

1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

⚠ ATTENTION :

Lire et respecter toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

INSTALLEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour consultation future.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des préjudices physiques graves et des dommages matériels.

⚠ ATTENTION :

Certaines pièces peuvent être munies de bords coupants particulièrement lorsque cela est mentionné dans le manuel! Portez des gants de protection au besoin.

AVERTISSEMENT

CALIFORNA PROPOSITION 65

1. **Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.**
2. **Cet article contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.** ***Veuillez vous laver les mains après avoir manipulé ce produit.***

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez grill, comme l'achat, avec seulement LP (propane) du gaz et le régulateur / valve de montage fourni. Si votre barbecue est prêt Dual Fuel, un kit de conversion doit être acheté pour une utilisation avec du gaz naturel.
- L'installation du gril doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2, ou à la norme Standard on Recreational Vehicles ANSI A 119.2/NFPA 1192, ainsi que le Code pour les Véhicules de camping CSA Z240 VC Série, selon le cas.*
- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire, par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1.* Tenez les cordons d'alimentation et les tuyaux d'alimentation en combustible loin de toute surface chaude.
- Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne le modifiez pas pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification créera un risque d'accident.

AVERTISSEMENT

N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau, le système de valve ou le régulateur pour corriger un défaut « présumé ». Toute modification à cet assemblage annule votre garantie en plus de créer un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange approuvées, fournies par le fabricant.

ATTENTION

Utiliser des pots de plus de 6 quarts de la capacité pourrait dépasser le poids limite du plateau brûleur latéral ou Côté plateau ce qui entraîne la défaillance du gril panier composants.

PRÉPARATION GRIL AU CHARBON

PREPARATION D'UTILISER LE CÔTÉ CHARBON DE VOTRE GRIL

Avant la cuisson avec le gril, le étapes suivantes doivent être suivies de près à la fois la guérison de la finition et la saison des intérieurs en acier. Le non-respect de ces étapes peut endommager le fini et / ou lui donnent métalliques saveurs à vos premiers aliments.

- Brossez toutes surfaces intérieures, y compris les grils et les grilles d'huile de cuisson des légumes.
- Construire un petit incendie sur le plateau de charbon, être sûr de ne pas déposer les charbons contre les murs.
- Fermer le couvercle, papillon position amortisseurs à environ un quart de tour ouvert. Cette brûlure doit être maintenue pendant au moins deux heures. Commencez accroître la température de l'ouverture du papillon amortisseurs à mi-chemin et en ajoutant plus de charbon. Votre gril est prêt à l'emploi.

La rouille peut apparaître sur l'intérieur de votre barbecue. Le maintien d'une légère couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures aidera dans la protection de votre grill. Les surfaces extérieures de la grille peut-être besoin occasionnelle touche vers le haut. Nous recommandons l'utilisation de disponible dans le commerce de la peinture noire haute température de pulvérisation. Ne peignez jamais le 'intérieur du gril!

S'il vous plaît voir informations concernant Les Grilles De Cuisson, La Fonte Non Couchée dessous.

Utilisez Time Premières:

Avant utilisant une grille fonte ou autre outil cuisson fonte, le laver soigneusement à un liquide vaisselle doux pour enlever la cire protectrice appliquée pour expédition. Rinçage chaud et sécher complètement avec un chiffon doux ou essuie. JAMAIS LAISSER DRAIN DRY OU WASH DANS UN VAISSELLE. Maintenant saison les grilles pour empêcher rouille et collage.

Assaisonnement:

Un raccourcissement végétale solide est recommandé pour l'assaisonnement initial. Étaler une mince couche de raccourcissement végétale solide sur toute la surface, incluant toutes coins, avec un essuie. N'utilisez pas graisses salées comme beurre ou margarine.

grill Préchauffer pendant 15 minutes; placer soigneusement grilles dans le grill. Laisser le barbecue chaleur grilles pour 1 à 1 ½ heures. Laissez le feu burn out sur son propres, et laisser grilles de cuisson dans gril jusqu'à ce qu'ils sont cool. Votre grilles fonte cuisson sont maintenant prêt à utiliser.

Pour Prévenir La Rouille:

Re-saison votre grilles fréquemment, particulier lorsque de nouveaux. Si rouille survient, c'est une indication que le grilles n'ont pas suffi assaisonné ou l'assaisonnement a été brûlé. Nettoyer avec une brosse lourds comme Char-Broil's Brush Hawg. shortening végétal Réappliquez et chaleur comme indiqué précédemment à re-saison les grilles.

Maintien:

Ne pas ne une brûlure-off après vous grill, mais plutôt quitter le résidus cuisson sur les grilles garder un revêtement protecteur sur la fonte. Ne une brûlure-off juste avant vous grill. Le Plus vous utilisez votre grilles fonte, plus la maintenance sera.

Conserver dans un endroit sec. Si vous stockez vos grilles pour une période prolongée, graisse très légèrement avec shortening végétal, puis essuyez avec un essuie.

GRILLER

Charbon est toutefois recommandé, bois ou une combinaison des deux peut être utilisé comme source carburant pour griller avec la source combustible placés et enflammé sur le pan charbon. Ne construisez pas de trop grandes d'un incendie.Après permettant le feu pour brûler, placer les grilles cuire à l 'unité.

GRILL MAINTIEN

Fréquence du nettoyer c'est déterminées par fréquence gril permet. Assurez charbons s'éteint complètement Avant de nettoyer dans les unité. Bien rinçage avec eau et laissez le sécher avant aide nouveau. Essuyez l'intérieur du unité avec un serviettes chiffon ou papier.

Cendres recueillir humidité, qui peut conduire à prématurée rouillement et désintégration. Périodiquement revêtement les surfaces intérieures avec huile végétale sera aides dans la protection de votre unité. Aussi, touchez occasionnels jusqu'à du peinture extérieure seront nécessaires. Black, peinture pulvérisation à haute température est conseillée. JAMAIS PAINT LA INTERIEUR DU UNITÉ.

Surface Cuisson: Si un brosse est utilisé pour nettoyer toute des surfaces cuisson grill, s'assurer qu'aucun lâche soies rester sur surfaces cuisson avant griller. Il n'est pas recommandé pour nettoyer surfaces cuisson tandis grill est chaud.

Conseils culinaires - Le grill au charbon de bois

La construction de votre feu

1.) Briquettes Stack charbon ou le bois dans une pile en forme de pyramide au sommet de la grille à charbon ou cendrier. Nous vous recommandons d'utiliser 2 livres (environ 30 briquettes) pour démarrer votre feu, en ajoutant plus que nécessaire.

2.) Si vous utilisez briquet, saturer les briquettes de charbon de bois avec essence à briquet et laissez-le tremper dans environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée de démarrage, démarreur électrique, ou autre type d'allume-feu, allumer votre feu selon les instructions du fabricant.

3.) Après avoir laissé le briquet pour bien tremper dans, la lumière de la pile de briquettes à plusieurs endroits pour assurer un même brûler. ***Toujours allumer le feu avec le couvercle du barbecue ouvert.*** Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes sont complètement allumé. Tout manquement à cette piéger les fumées pourraient de briquet charbon de bois dans la grille et peut provoquer un incendie flash lorsque le couvercle ouvert.

4.) Ne jamais ajouter de liquide allume-feu à chaud ou tiède charbons flash-back »peut causer des blessures.

5) Vous êtes prêt à commencer la cuisson lorsque le tas de cendres briquettes plus et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).

6.) Selon le mode de cuisson, soit quitter le briquettes dans une pile ou réparti uniformément sur la grille à charbon utilisant un poker à long manche.

**** Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez des charbons ardents pour prévenir les blessures.***

Savoir quand votre feu est prêt

Le succès dépend du charbon de bois griller sur un bon feu. La règle générale pour savoir quand votre charbons sont prêts pour la cuisson est de s'assurer que 80 pour cent ou plusieurs des charbons sont gris cendré. Si vous avez moins que cela, les charbons ne sont pas prêts, et si elles sont toutes rougeoyant chaude, le feu est probablement trop chaude. Voici quelques mesures que vous pouvez prendre pour régler la température de votre feu:

- Si elle est trop chaude, la propagation des charbons un peu plus, ce qui rend le feu moins intense.
- Augmenter ou diminuer la grille réglable de charbon de bois.
- Ne pas fermer complètement les orifices dans la grille, ce qui réduit la quantité d'oxygène qui alimente le feu.
- Utilisez la méthode indirecte à griller, de charbons de chaque côté d'une cuvette et la nourriture sur la casserole plutôt que directement sur la braise.
- Dans le cas d'une pulvérisation graves flare-up, les flammes avec de l'eau d'une bouteille compressible. Attention, les arrosant d'eau a tendance à souffler autour de cendres et de faire des dégâts.
- Ajouter 2 ou 3 briquettes à la fois d'augmenter le temps de combustion. Prévoir 10 minutes pour les braises en cendres plus avant d'ajouter plus.

LA CHALEUR DU CHARBON

	secondes, vous pouvez tenir dans la paume de votre main 4 pouces au-dessus des braises	plage de température (F°)	repères visuels
Charbons ardents	2	400 à 450	à peine couverts de cendre grise; profonde lueur rouge
Modérément chaud pour des charbons ardents	3	375 à 450	mince couche de cendre grise; profonde lueur rouge
Modérément des charbons ardents	4	325 à 375	revêtement significative de cendre grise; lueur rouge
Modérément frais charbons	5	300 à 325	épaisse couche de cendre grise; terne lueur rouge

Griller directement et indirectement

Cuisson directe - Pour la plupart des grillades, le feu des charbons sont répartis en une seule couche sous la nourriture. C'est ce qu'on appelle direct grillage et est approprié pour les éléments relativement à cuisson rapide tels que les hamburgers, steaks et fruits de mer les plus. La seule couche de charbon émet une chaleur constante, si le couvercle est ouvert ou fermé, et représente le moyen le plus grill personnes. Pour plus de contrôle, certains des tas de charbons sur un côté de la grille où ils émettent de la chaleur intense. Vous pouvez déplacer la nourriture autour de sur la grille, il couchait sur la très braises lorsque vous voulez le saisir ou quand un gros morceau doit cuire un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille réglable de charbon de bois et des amortisseurs pour contrôler la température dans votre gril.

Cuisson à chaleur indirecte - Pour les objets qui prennent plus de temps pour cuisiner, vous souhaitez utiliser cuisson à chaleur indirecte. Cette méthode est pour une cuisson longue et lente dans un gril couvert. Pour la cuisson indirecte, les charbons sont entassés à deux ou trois charbons profonde d'un côté de la grille, ou divisée et empilés sur deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté de la braise ou entre eux. Les aliments cuits sur feu indirect est souvent commencé à feu direct, puis transféré à la glacière (vide) une partie de la grille pour la même, la cuisson lente. Pour rendre la chaleur plus uniforme possible, la construction de deux piles de charbon. Il est commun de placer une gatte métallique dans l'espace vide à côté ou entre les charbons, qui est rempli avec de l'eau, le vin, la bière, le bouillon, ou une combinaison. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cette injecte un peu d'humidité supplémentaire dans l'environnement de cuisson et les captures aussi dégoulinant de jus, ce qui rend le nettoyage plus facile et réduit la possibilité de poussées. (N'oubliez pas de garder un vaporisateur rempli d'eau à portée de main pour éteindre les flammes.) Une fois que vous avez utilisé la méthode indirecte, vous préférerez peut-être l'utiliser pour des tâches plus griller. Même si cela peut prendre un peu plus, il est une méthode de cuisson excellente et un moyen sûr pour empêcher les aliments de brûler et de promouvoir une cuisson uniforme.

Griller avec les copeaux de bois / fragments de bois

Pour une saveur de fumée plus robuste tout en utilisant des briquettes de charbon ou de charbon de bois en morceaux, essayez d'ajouter des copeaux de bois ou des morceaux de bois de plusieurs sur le feu. morceaux de bois sont disponibles dans une variété de saveurs naturelles, et peut être utilisé seul ou en plus de charbon de bois. En règle générale, toute de bois franc qui porte un fruit ou un écrou est adapté à la cuisson. Cependant, différentes essences de bois sont goûts très différents. Expérimentez avec différentes essences de bois afin de déterminer votre favori, et utilisez toujours du bois bien sec. Bois vert ou fraîchement coupés peuvent transformer les aliments en noir, et un goût amer.

Nos recommandations:

Poulet - Alder, Apple, Hickory, Mesquite, Sassafras, la vigne
Boeuf - Hickory, Mesquite, chêne, vigne
Porc - Fruitwoods, caryer, chêne, Sassafras
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veau - Fruitwoods, la vigne
Fruits de mer - Alder, Mesquite, Sassafras, la vigne
Légumes - Mesquite

Températures de cuisson internes Recommandées par l'USDA	
Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau	160 °F
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145 °F
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde entiers	165 °F
Morceaux de volaille	165 °F
Canard et oie	165 °F
Porc frais	
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F

GUIDE DE CUISSON – Gril Au Gaz Pour Commencer

Première utilisation
Lisez le manuel d'assemblage et assurez-vous que votre gril est assemblé correctement. Retirez tous les matériaux publicitaires de point de vente de toutes les surfaces du gril avant d'utiliser celui-ci pour la première fois. Nous vous recommandons de faire fonctionner votre gril à son réglage le plus élevé pendant 15 à 20 minutes avant de l'utiliser pour la première fois. Cela aide à éliminer les huiles utilisées lors de la fabrication.

Pierres de lave et briquettes
Ce gril au gaz a été conçu, fabriqué et testé pour une utilisation avec des couvre-brûleurs ou des plaques de distribution de la chaleur afin de produire une chaleur plus uniforme, d'améliorer le processus de nettoyage et de réduire les embrasements soudains. L'ajout de pierres de lave d'après-marché, de charbon ou de briquettes de n'importe quel type réduira la combustion, augmentera le risque d'incendie provoqué par la graisse, et en conséquence n'est pas recommandé. L'utilisation de briquettes, de pierres de lave ou de charbon dans ce gril annulera votre garantie. Si vous voulez une plus grande saveur de fumée, nous vous recommandons l'utilisation d'un fumoir avec des copeaux de bois.

Température
La jauge de température qui se trouve dans le couvercle de votre nouveau gril mesure la température de l'air. La température de l'air à l'intérieur de votre gril ne sera jamais aussi élevée que la température de la surface de cuisson.

Remarque : depuis 1995, tous les régulateurs (la pièce fixée au réservoir de gaz pour contrôler le débit du gaz) comprennent une caractéristique de sécurité qui limite le débit du gaz en cas de fuite. Il est possible d'activer cette caractéristique accidentellement, sans qu'il n'y ait de fuite. Cela se produit généralement lorsque vous ouvrez le gaz à l'aide du bouton de réglage du gril avant d'ouvrir le robinet de gaz du réservoir de GPL. Si cette caractéristique de sécurité s'active, le gril n'atteindra que des températures entre 250 °F et 300 °F, même lorsque tous les brûleurs sont au réglage élevé.

Si la température de votre gril ne dépasse pas 250 ° F à 300 °F, suivez d'abord ces étapes afin de réinitialiser le dispositif de sécurité du régulateur de gaz :
1. Ouvrez le couvercle du grill.
2. Fermez tous les boutons de réglage sur le tableau de commande, sur le devant du gril.
3. Fermez le robinet de gaz.
4. Débranchez le régulateur du réservoir de GPL.
5. Attendez 30 secondes.
6. Rebranchez le régulateur au réservoir de GPL.
7. Ouvrez lentement le robinet du réservoir de GPL jusqu'au bout. N'appliquez pas de force excessive sur le robinet de gaz lorsqu'il est complètement ouvert afin de ne pas l'endommager.
8. Ouvrez le bouton de réglage approprié et allumez le gril selon les instructions qui figurent sur le tableau de commande.

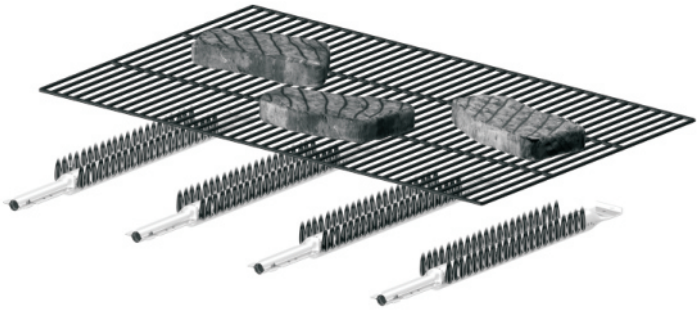
Vous trouverez une illustration de ce processus dans ce guide d'utilisation du produit. Voir la section Dépannage pour plus d'informations.

Préchauffage de votre gril
Tout comme votre four de cuisine, votre gril doit être préchauffé afin de produire un rendement optimal. Préchauffez le gril à température élevée pendant 10 à 15 minutes, ou plus longtemps si les conditions météorologiques l'exigent. Veuillez vous reporter aux instructions d'allumage qui figurent dans le guide d'utilisation du produit si vous avez des questions à ce sujet. Un porte-allumettes avec chaîne et un orifice sont fournis pour plus de commodité.

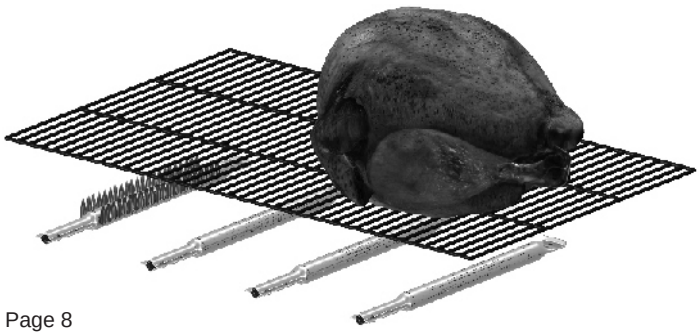
GUIDE DE CUISSON – L'ABC de la cuisson au gril

La cuisson à l'extérieur est très facile. En général, vous réussirez à faire cuire des hamburgers, des hot-dogs ou des steaks dès votre premier essai. Lorsque vous prendez de l'expérience, vous apprendez à mieux utiliser votre gril et vous ferez preuve de davantage d'imagination pour créer des repas. Ces connaissances constituent l'art du gril. Avant de commencer la cuisson, organisez les aliments selon la technique de cuisson et le temps de cuisson nécessaire et optimisez l'utilisation de la surface de cuisson.

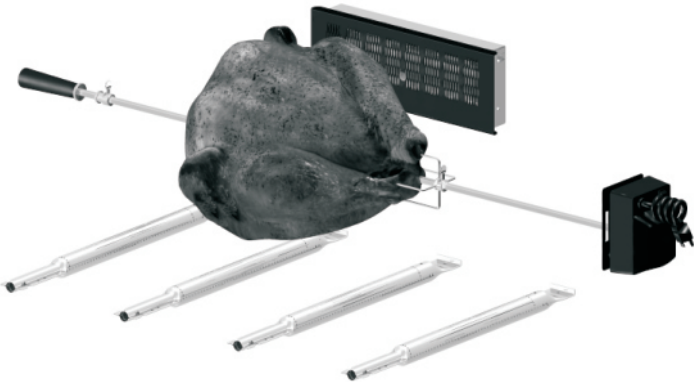
Cuisson directe
La cuisson directe consiste à faire griller votre viande directement au-dessus d'une source de chaleur élevée. Cette technique est idéale pour saisir les steaks, les côtelettes, de petits morceaux de viande et des légumes qui finiront sur la table en peu de temps.



Cuisson indirecte
La cuisson indirecte consiste à utiliser certains brûleurs pour faire circuler la chaleur dans l'ensemble du gril, sans contact direct entre la viande et la flamme. La viande est placée au-dessus du brûleur éteint. Cette méthode est généralement utilisée pour faire cuire avec lenteur de gros morceaux de viande et de la volaille. Un récipient peut être placé sous la viande afin de recueillir la graisse et les particules de nourriture, minimisant le nettoyage nécessaire.



Cuisson au moyen de la rôtissoire
La cuisson au moyen de la rôtissoire est appropriée surtout pour des pièces de viande « rondes », telles que les gros rôtis, les volailles entières et le porc. Elle nécessite généralement un moteur accessoire et une tige qui permettent de faire tourner la viande à une vitesse constante. La cuisson au moyen de la rôtissoire se fait à l'aide d'un brûleur spécial de la rôtissoire ou d'un arrangement de brûleurs pour la cuisson indirecte. Un récipient peut être placé sous la viande afin de recueillir la graisse et les particules de nourriture, minimisant le nettoyage nécessaire.



Sécurité alimentaire
La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture contre les bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

Lavez: lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.
Séparez: séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.
Cuisez: cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.
Réfrigérez: réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

GUIDE DE CUISSON – Conseils et astuces

La cuisson sur votre nouveau gril est une expérience qui nécessite votre présence, et nous vous recommandons de rester à l'extérieur, à proximité de votre gril, pendant la cuisson des aliments. Plusieurs conditions extérieures peuvent avoir un effet sur la cuisson au gril. Par temps froid, une chaleur plus importante sera nécessaire afin d'atteindre la température de cuisson optimale, et la durée de la cuisson sera peut-être prolongée. La température interne et l'épaisseur de la viande ont également un effet sur le temps de cuisson. Les viandes froides et épaisses mettront plus de temps à cuire.

Température interne de la viande

La viande cuite au gril brunit souvent très vite en surface. En conséquence, vous devez utiliser un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande a atteint une température interne sans danger.

USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb, Steaks, & Roasts	145° F
Fish	145° F
Pork	160° F
Beef, Veal, Lamb Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck Whole, Pieces & Ground	165° F

Veuillez consulter le site Web de l'USDA pour obtenir les informations complètes les plus récentes. Notre tableau des températures internes est basé sur les normes de l'USDA relatives à la cuisson de la viande. Vous trouverez ces informations à l'adresse www.isitdoneyet.gov.

Sauces

Les sauces contenant du sucre et des graisses peuvent causer des embrasements soudains et vos aliments peuvent brûler. En général, badigeonnez les aliments avec ces sauces pendant les 10 dernières minutes de cuisson. N'oubliez pas que des quantités excessives de sauces ou de glaçace nécessiteront également un nettoyage plus important par la suite.

Marinades et épices à frotter

Pour rehausser la saveur des aliments grillés, une marinade liquide ou des épices à frotter peuvent être appliquées avant la cuisson. Une marinade liquide peut être injectée dans la viande, ou celle-ci peut tremper dans la marinade pendant un maximum de 24 heures avant la cuisson. Les épices à frotter peuvent être appliquées directement sur la viande, immédiatement avant la cuisson.

Copeaux de bois

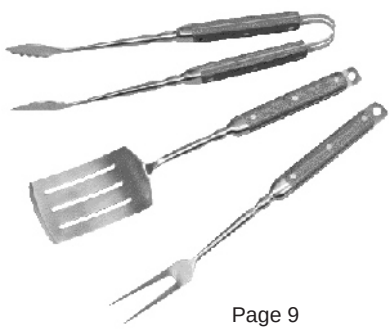
Pour une plus grande saveur de fumée lors de la cuisson, essayez d'ajouter des copeaux de bois. Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant environ 30 minutes avant de les placer dans un fumoir ou un récipient. Placez le fumoir ou le récipient sur la grille à cuisson, au-dessus de la flamme. Faites chauffer le gril à température élevée jusqu'à ce que le bois se mette à fumer. Réduisez la chaleur à la température désirée pour la cuisson, et placez les aliments sur la grille à cuisson. Fermez le couvercle du gril pour conserver la fumée. Les variétés de bois dur qui s'harmonisent pariculièrement bien avec les aliments grillés comprennent l'aulne, le pommier, le cerisier, la vigne, le hickory, le mesquite, le chêne, le romarin et le sassafras.

Broches

Les broches en métal doivent être plates et pourvues de longues poignées. Les broches rondes laissent les aliments rouler lorsqu'on les tourne, ce qui peut produire une cuisson moins uniforme. Utilisez des broches en métal lorsque vous préparez des brochettes de viande. Les broches en bois doivent être trempées dans l'eau pendant une heure avant leur utilisation. Elles conviennent surtout pour la cuisson d'aliments qui cuisent rapidement, tels que les légumes et les fruits.

Ustensiles

Pour manipuler la nourriture, utilisez des pinces ou une spatule plutôt qu'une fourchette, et ne retournez pas les aliments trop souvent. Le fait de piquer les aliments avec une fouchette fera sortir les sucs que vous voulez conserver dans la viande, et peut causer des embrasements soudains.



GUIDE DE CUISSON – Nettoyage de votre gril

Pourquoi nettoyer votre girl?
Nous connaissons tous le dicton « Mieux vaut prévenir que guérir. »Ce conseil s'applique bien au nettoyage de votre gril.

Entretien courant

Il est nécessaire de nettoyer régulièrement ce gril, car des incendies peuvent être provoqués lorsque la graisse et les particules de nourriture s'accumulent sur le fond du gril. Après chaque utilisation et à l'aide d'une brosse à grill, enlevez les particules de nourriture collées sur la grille à cuisson et à l'intérieur du gril. Cela doit être fait lorsque le gril a eu le temps de refroidir mais qu'il est encore tiède. Les particules de nourriture sont beaucoup plus faciles à enlever lorsqu'elles sont encore tièdes, plutôt que d'attendre qu'elles aient complètement refroidi et durci. Ce gril n'est pas conçu pour être « nettoyé par combustion » en fermant le couvercle et en faisant chauffer les brûleurs à la température maximale pendant une longue période. La chaleur excessive générée peut enflammer les restes de graisse et peut causer des dommages permanents à votre gril.

Nettoyage général

Pièces de plastique : lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de gril concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.

Surfaces en porcelaine : la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant pur le verre. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.

Surfaces peintes : lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.

Surfaces en acier inoxydable : dans certaines conditions, l'acier inoxydable peut rouiller. Cela peut être causé par des conditions environnementales telles que le chlore ou l'eau salée, ou encore par des outils de nettoyage inappropriés, tels que la laine d'acier. L'acier inoxydable peut également se décolorer à cause de la chaleur, des produits chimiques ou de l'accumulation de graisse. Pour maintenir la belle apparence de votre gril, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude, ou utilisez un produit nettoyant pour l'acier inoxydable. Les dépôts de graisse cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Frottez dans le sens du fini afin d'éviter d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les endroits Comportant des éléments graphiques.

Surface de cuisson : si une brosse de soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est encore chaud.

Entreposage de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entreposez l'appareil dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de gaz est attaché au gril, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de couvertures de gril.
- Entreposez votre gril à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de gaz est fermé, débranché et retiré du gril. N'entreposez jamais le réservoir de gaz à l'intérieur.
- Lorsque vous sortez votre gril de l'endroit où vous l'avez entreposé, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » dans la section intitulée Utilisation et entretien du guide d'utilisation du produit.

Insectes

On trouve souvent des araignées qui logent dans les tubes venturi des grils. Ces tubes doivent être inspectés et nettoyés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Pour ce faire, consultez la section intitulée Utilisation et entretien de ce guide d'utilisation du produit.

UTILISATION ET ENTRETIEN

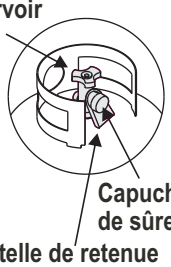
DANGER

- **N'entreposez JAMAIS un réservoir de gaz de rechange sous un appareil au gaz, à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.**

- **Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.**
- **Un réservoir de rechange rempli excessivement ou mal entreposé constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge.**
- **Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement du réservoir de gaz et de l'appareil et appelez votre service d'incendie.**
- **Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.**

Démontage, transport et entreposage du réservoir de gaz

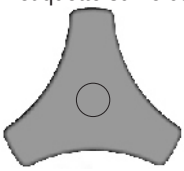
- FERMEZ tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de gaz. Tournez à la main l'écrou d'accouplement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; n'utilisez pas d'outils pour débrancher le réservoir. Desserrez la vis du réservoir située sous la tablette inférieure puis soulevez le réservoir et retirez-le du chariot. Installez le capuchon de sûreté sur la valve du réservoir à gaz. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve. **Faute d'utiliser le capuchon de sûreté selon les consignes, des blessures graves et des dommages matériels pourraient s'ensuivre.**
- Un réservoir de gaz qui a été débranché pour le transport ou pour l'entreposage doit comporter un capuchon de sécurité (tel qu'illustré). N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit fermé tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou d'autres constructions. Ne laissez jamais un réservoir de gaz dans un véhicule qui pourrait s'échauffer au soleil.



- N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit où les enfants jouent.

Réservoir de gaz.

- **Le réservoir de GPL utilisé avec votre gril doit satisfaire aux exigences suivantes :**
- Utilisez seulement un réservoir de GPL avec les dimensions suivantes : diamètre de 30,5 cm (12 po) x hauteur de 45,7 cm (18 po) et de capacité maximale de (20 lb).
- Les réservoirs de GPL doivent être fabriqués et étiquetés conformément aux spécifications pour les réservoirs de GPL du ministère du Transport (Department of Transportation : DOT) des États-Unis ou, au Canada, des normes CAN/CSA-B339 relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses de Transport Canada (TC). Voir l'étiquette sur le collier du réservoir de GPL.
- La valve du réservoir de GPL doit comporter :
  - Un orifice de sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le gril.
  - Une soupape de sûreté et de décharge.
  - Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué UL.
  - Ce dispositif de sécurité est identifié par un unique volant de manœuvre triangulaire. **Utilisez seulement des réservoirs dotés de ce type de valve.**



Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif

- Le réservoir de GPL doit être disposé de manière à permettre l'élimination des vapeurs et doit comporter un collier de protection de la valve du réservoir. Gardez toujours les réservoirs de GPL à la verticale lors de l'utilisation, du transport et de l'entreposage.

Réservoir de gaz à la verticale pour permettre l'élimination des vapeurs

GPL (Gaz de pétrole liquéfié, ou gaz propane liquide)

- Le GPL n'est pas toxique; il est incolore et inodore lorsqu'il est produit. **Pour votre propre protection**, une odeur est ajoutée au GPL (semblable à l'odeur de chou pourri) afin que vous puissiez le sentir.
- Le GPL est très inflammable et peut s'allumer de manière inattendue lorsqu'il est en présence d'air.

Remplissage du réservoir de GPL

- Ne faites appel qu'aux services de distributeurs autorisés d'expérience.
- Le réservoir de GPL **doit être purgé** avant le remplissage.
- Le distributeur **NE doit JAMAIS** remplir le réservoir de GPL à plus de 80 % de sa capacité volumétrique. Le volume de propane dans un réservoir varie selon la température.
- La présence de givre sur le régulateur indique un remplissage excessif. Fermez immédiatement la valve du réservoir de GPL et appelez votre distributeur de GPL local pour obtenir de l'aide.
- Ne relâchez pas de gaz de pétrole liquéfié (propane) dans l'air. Cela constitue une pratique dangereuse.
- Pour vider le gaz contenu dans un réservoir de GPL, demandez l'aide d'un distributeur de GPL ou du service d'incendie local. Regardez dans l'annuaire téléphonique sous « Fournisseurs de gaz » afin de localiser le distributeur de gaz agréé le plus proche de chez vous.

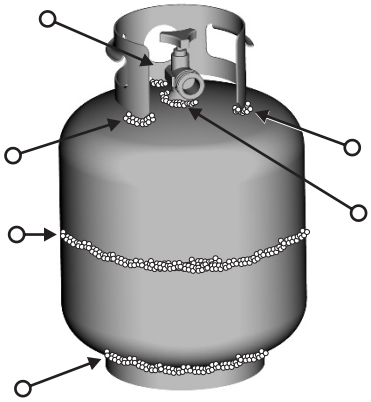
Échange de réservoir de GPL

- Plusieurs commerçants qui vendent la unité offrent la possibilité de souscrire à un service d'échange de réservoirs vides. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises dignes de confiance qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et des essais et qui certifient leurs bouteilles de gaz. **N'échangez votre réservoir que contre un réservoir équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif tel que décrit dans la section sur le « Réservoir de GPL » du présent guide.**
- Gardez toujours le réservoir de GPL neuf ou échangé en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.
- **Effectuez un essai d'étanchéité des réservoirs de GPL neufs et échangés AVANT de les connecter à l'appareil.**
- Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.

Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL

Pour votre propre sécurité

- Il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que le réservoir de GPL est échangé ou rempli.
- Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil doit se faire à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin de sources d'ignition telles que les appareils ménagers fonctionnant au gaz ou à l'électricité. Au cours de l'essai d'étanchéité, gardez l'appareil loin des flammes nues et des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution à mesures égales d'eau et d'un savon doux. Appliquez la solution savonneuse sur les endroits marqués d'une flèche sur le schéma ci-dessous.
- **N'utilisez pas de produits d'entretien ménagers.** Ils pourraient endommager des composants du circuit de gaz.

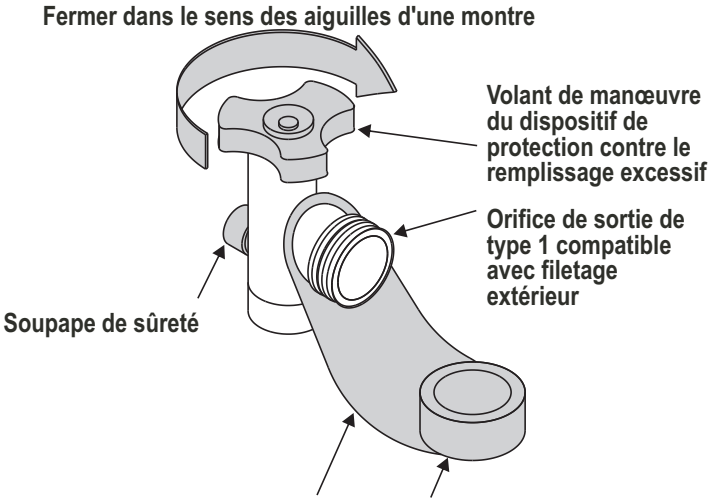


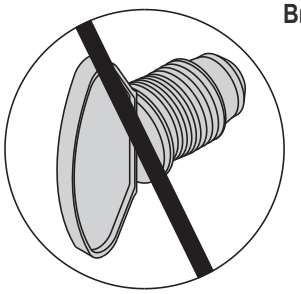
AVERTISSEMENT

Si des bulles « moussantes » apparaissent, n'utilisez pas le réservoir de GPL et ne le déplacez pas. Appelez un fournisseur de GPL ou votre service d'incendie!

Connexion du régulateur au réservoir de GPL

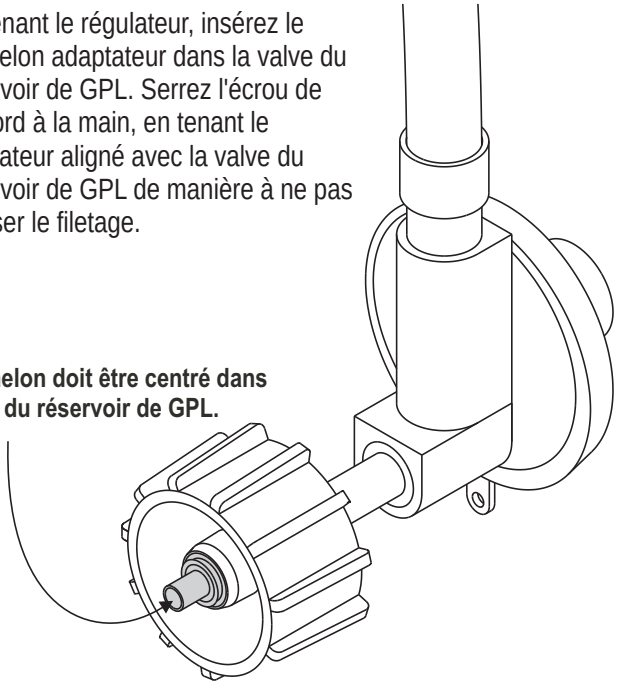
1. Le réservoir de GPL doit être attaché à l'appareil de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. FERMEZ tous les boutons de réglage.
3. Fermez le réservoir de gaz en tournant le volant de manœuvre de la valve **à fond** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Enlevez le capuchon de protection de la valve du réservoir. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve.

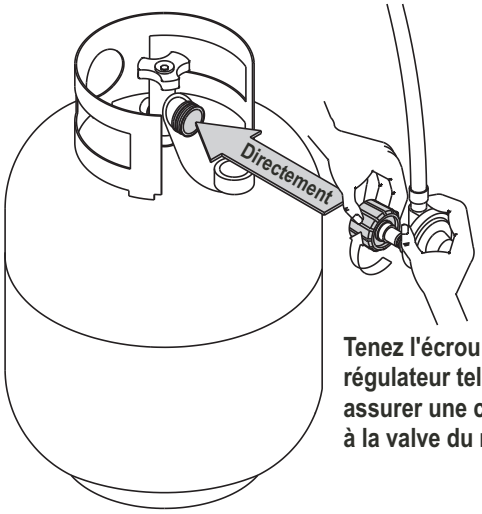

Fermer dans le sens des aiguilles d'une montre
Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif
Orifice de sortie de type 1 compatible avec filetage extérieur
Soupape de sûreté
Bretelle et capuchon



N'utilisez pas de bouchon de transport de produits pétroliers (pièce en plastique avec filetage extérieur)! Il empêchera le dispositif de sûreté de la valve de fonctionner.

5. En tenant le régulateur, insérez le mamelon adaptateur dans la valve du réservoir de GPL. Serrez l'écrou de raccord à la main, en tenant le régulateur aligné avec la valve du réservoir de GPL de manière à ne pas fausser le filetage.





Tenez l'écrou de raccord et le régulateur tel qu'indiqué pour assurer une connexion correcte à la valve du réservoir de GPL.

6. Serrez à fond l'écrou de raccord en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le régulateur s'attachera de façon étanche au dispositif de non-retour de la valve du réservoir de GPL ce qui occasionnera une certaine résistance. **Une rotation supplémentaire d'un demi à trois quart de tour est nécessaire pour achever le raccordement. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.**

REMARQUE :

Si vous n'arrivez pas à compléter le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. S'il vous est toujours impossible d'achever le raccordement, **ne vous servez pas de ce régulateur!**

DANGER

- N'insérez aucun corps étranger dans l'orifice de sortie de la valve ou dans la soupape de sûreté. Vous pourriez endommager la valve et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.

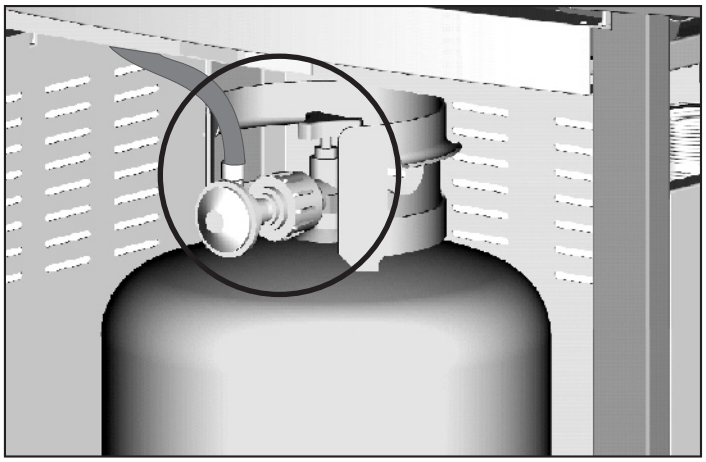
AVERTISSEMENT

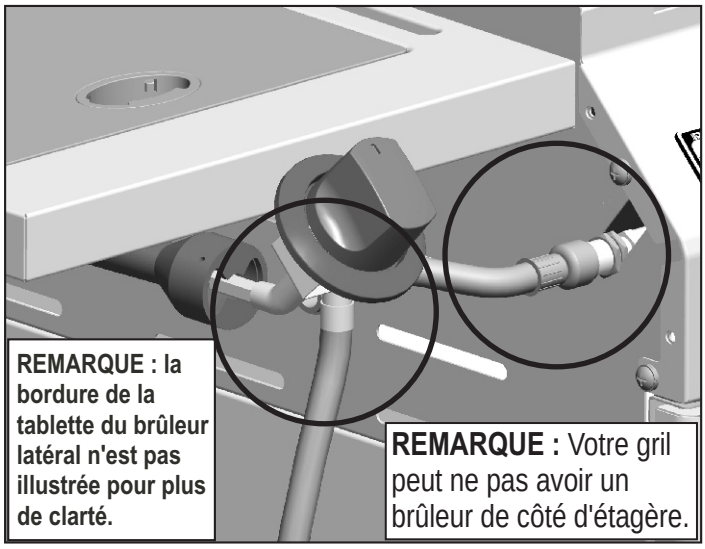
- L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un bateau.
- L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un VR.
- Ne tentez jamais de raccorder ce gril au système de GPL autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane.

  N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Dès qu'une fuite est décelée, ARRÊTEZ toute activité et appelez le service d'incendie.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez *immédiatement* la valve du réservoir de GPL et appelez le distributeur de GPL ou votre service d'incendie.

Essai d'étanchéité des valves, des tuyaux et du régulateur

1. **Tournez tous les boutons de réglage en position d'arrêt (OFF).**
2. Assurez-vous que le régulateur est attaché de façon étanche à la valve du réservoir.
3. Ouvrez la valve du réservoir complètement en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez *un souffle ou un sifflement*, fermez immédiatement la valve du gaz. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de poursuivre**.
4. Badigeonnez les raccords suivants de solution savonneuse : ou d'autres accessoires sur votre grille.




REMARQUE : la bordure de la tablette du brûleur latéral n'est pas illustrée pour plus de clarté.
REMARQUE : Votre gril peut ne pas avoir un brûleur de côté d'étagère.

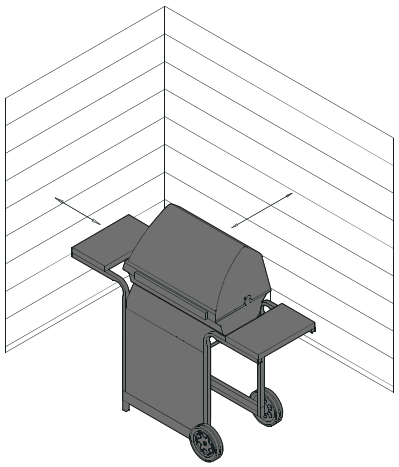
5. **Si des bulles « moussantes »** apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement la valve du réservoir de gaz et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même.** Appelez-nous pour obtenir des pièces de rechange. Pour commander des pièces de rechange, appelez le Centre de service pour grils et donnez le numéro de série, le modèle et le nom des pièces dont vous avez besoin.
6. Fermez toujours la valve du réservoir de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.

Instructions allumer le gril

AVERTISSEMENT

Pour utiliser votre gril en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :

- Ne laissez pas les enfants utiliser le gril ou jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du gril propre et libre de tout matériel inflammable.
- Ne bouchez pas les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez périodiquement les flammes du brûleur.
- Ne vous servez du gril que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.
- N'utilisez pas de charbon ni de briquettes en céramique dans un gril à gaz. (*À moins que les briquettes ne soient fournies avec votre gril.)*
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le gril et tout mur ou surface.** Gardez une distance de 3 m (10 pi) entre le gril et tout objet inflammable ou toute source d'ignition telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil électroménager sous tension, etc.



- **Résidents d'appartements :**

  Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Si l'utilisation du gril est permise, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée à une distance de 1 m (3 pi) des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur un balcon ou en dessous de celui-ci.
- **N'essayez JAMAIS d'allumer un brûleur lorsque le couvercle du gril est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un gril fermé constitue un danger.**
- **N'utilisez pas le gril lorsque le réservoir de GPL n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions d'assemblage.**
- **Refermez toujours la valve du réservoir et enlevez l'écrou de raccord avant de déplacer le réservoir de GPL de sa position de fonctionnement.**

Consignes de sécurité

- ▲ Avant d'ouvrir la valve du réservoir de GPL, vérifiez que l'écrou de raccord est bien serré..
- ▲ Lorsque vous n'utilisez pas le gril, mettez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- ▲ Ne déplacez jamais le gril lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud.
- ▲ Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants afin d'éviter les brûlures et les éclaboussures.
- ▲ Le brûleur latéral et la tablette latérale supportent une charge maximale de 10 lb.
- ▲ Le récipient à graisse **doit** être inséré dans le gril et vidé après chaque utilisation. N'enlevez pas le récipient à graisse avant que le gril ne soit complètement refroidi.
- ▲ Si vous remarquez que de la graisse ou qu'une autre matière chaude s'égoutte du gril sur la valve, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le système de valve, le tuyau ou le régulateur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- ▲ Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.
- ▲ Gardez les orifices du cylindre (chariot du gril) dégagés et libres de tout débris.
- ▲ Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du gril et contribuant à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du foyer.
- ▲ Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement du gril.
- ▲ En cas de problème avec votre gril, consultez la section «*Dépannage*».
- ▲ Si du givre se forme sur le régulateur, fermez le gril immédiatement, ainsi que la valve du réservoir de GPL. Cela indique que le réservoir est défectueux et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Adressez-vous au fournisseur de gaz!

ATTENTION

- **Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour des raisons de sécurité.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.**
- **Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez les résidus de nourriture au maximum. Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil.**

Allumage

s **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**

1. Mettre toutes les valves de contrôle du brûleur au gaz à ARRÊT.
2. Ouvrir l´alimentation de gaz à la source ou au réservoir ON.
3. Ouvrir le couvercle durant l´allumage.
4. Pour allumer, pousser et tourner le bouton d'allumage du brûleur à HI.
5. Appuyer sur le bouton d´allumage électronique et le maintenir enfoncé.
6. Si l´allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, attendre 5 minutes et répéter l´opération d´allumage.
7. Pour allumer les autres brûleurs, tourner à **HI** en commençant par les brûleurs situés le plus près du BRÛLEUR D´ALLUMAGE.
8. **Pour des grils équipés de l'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE à chaque brûleur :**

   Répétez les étapes 4 à 6 pour allumer chaque brûleur.

Les instructions d'allumage se poursuivent à la page suivante.

Éclairage d'allumeur (suite)

9. Une fois que chaque brûleur a mis à feu, tournez les boutons à l'arrangement désiré.

AVERTISSEMENT

Fermez les boutons de contrôle et le gaz au niveau du réservoir ou de la source d'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé.

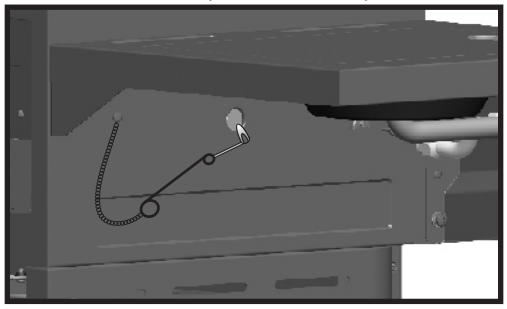
ATTENTION

Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, mettez tous les boutons de contrôle des brûleurs en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque la valve est ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.

Allumage avec une allumette

s **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**

1. **Ouvrez le couvercle.** Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.
2. Placez l'allumette dans le support d'allumette (pendant du panneau latéral du gril). Allumez l'allumette ; allumez alors le brûleur en plaçant l'allumette par le trou de lumière d'allumette du droit ou de l'aile gauche du gril.
3. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur à l'extrême droite en position maximale (HI). Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.
4. Allumez les brûleurs adjacents un après l'autre en enfonçant et en tournant les boutons correspondants sur la position maximale (HI).



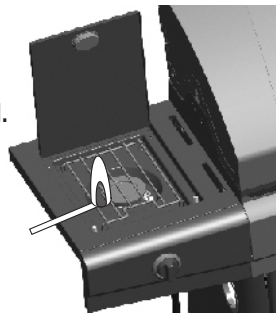
Allumage du brûleur latéral

s **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**

1. **Le couvercle doit être ouvert lorsque le brûleur est en fonction.**
2. Pour allumer le BRÛLEUR LATÉRAL, ouvrez son couvercle.
3. **Tournez le bouton du brûleur latéral sur la position maximale (HI), enfoncez le bouton d'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE et tenez-le enfoncé.**
4. **Si le brûleur latéral NE s'allume PAS, tournez le bouton sur la position d'arrêt (OFF), attendez 5 minutes, puis recommencez la procédure d'allumage.**

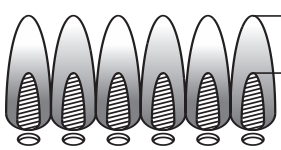
Allumage avec une allumette du brûleur latéral

1. **Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.**
2. Posez une allumette allumée près du brûleur.
3. Tournez le bouton du brûleur latéral sur la position maximale (HI). Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.



Vérification du réglage de la flamme

- Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale (HI) à la position minimale (LOW). La flamme doit être plus petite en position minimale qu'en position maximale. Effectuez également une vérification de la flamme sur le brûleur latéral. Effectuez toujours une vérification du réglage de la flamme avant chaque utilisation. Si vous ne voyez que de petites flammes, consultez le paragraphe « Baisse soudaine ou faible flamme » de la section *Dépannage*.



Pour éteindre le gril

- Tournez tous les boutons en position d'arrêt. **FERMEZ** le réservoir de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens horaire.

Vérification du dispositif d'allumage

- **Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.** Poussez le bouton d'allumage électronique et tenez-le enfoncé. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles chaque fois entre le boîtier du collecteur ou le brûleur et l'électrode. Consultez la section « *Dépannage* » s'il ne se produit pas de clics ou d'étincelles.

Vérification du système de valve

- **Important : assurez-vous que la source d'alimentation en gaz est fermée avant de vérifier les valves.** Mettez les boutons en position d'arrêt (**OFF**). Pour vérifier les valves, poussez et relâcher les boutons de commande. Ces derniers devraient revenir en position initiale par effet de ressort. Si ce n'est pas le cas, remplacez l'assemblage de valve avant d'utiliser le gril. Tournez les boutons en position minimale (**LOW**), puis de nouveau en position d'arrêt (**OFF**). Les valves doivent tourner facilement.

Vérification des tuyaux de gaz

- Avant chaque utilisation, examinez les tuyaux afin de détecter s'ils sont coupés ou usés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le gril. N'utilisez que le système de valve, le tuyau et le régulateur exigés par le fabricant.

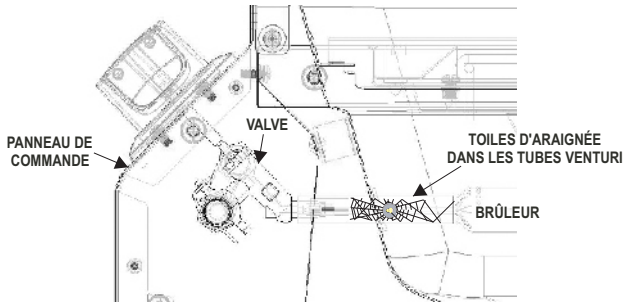
Nettoyage général du gril

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grils et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du gril et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour gril ou four sur les surfaces peintes.**
- **Pièces de plastique :** lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant.
  s N'utilisez pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de gril concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.
- **Surfaces en porcelaine :** la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant spécialement formulé. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes :** lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- **Surfaces de cuisson :** Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.

ATTENTION

ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

Si vous remarquez qu'il est difficile d'allumer votre gril ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait l'être, prenez le temps de vérifier et de nettoyer les tubes venturi.



Dans certaines régions, les araignées et les petits insectes entraînent des problèmes de « retour de flamme ». Les araignées tissent des toiles, font des nids et déposent des œufs dans le(s) tube(s) venturi du gril, ce qui entraîne l'obstruction de l'écoulement de gaz en direction du brûleur. Le gaz refoulé peut s'enflammer dans les tubes venturi, derrière le panneau de commande. Ce phénomène, connu sous le nom de retour de flamme, peut endommager votre gril et même entraîner des blessures.

Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et du venturi, il est nécessaire de retirer et de nettoyer l'assemblage avant l'utilisation lorsque le gril n'a pas été utilisé depuis longtemps.

Entreposage de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entreposez le gril dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de GPL est connecté au gril, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de couvertures de gril.
- Entreposez le gril à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de GPL est fermé, détaché du gril et entreposé à l'extérieur.
- Lorsque vous voulez réutiliser le gril après une période d'entreposage, suivez les instructions de *« Nettoyage du brûleur »* avant d'allumer le gril.

Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le gril.

1. **Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir de gaz.**
2. Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs.
3. Suppression de report des tubes et des brûleurs.
4. Détacher électrode de brûleur.

   REMARQUE: la suppression / Détachement de la méthode dépend de la configuration du brûleur. Voir les différentes configurations dans les illustrations ci-dessous.
5. Soulevez chaque brûleur avec soin en l'éloignant des ouvertures du système de valve.

Nous recommandons trois façons de nettoyer les tubes des brûleurs. Choisissez celle qui vous semble la plus facile.

(A) Faites un petit crochet à l'aide d'un fil raide (un cintre léger fait très bien l'affaire). Passez le crochet à plusieurs reprises dans chaque tube de brûleur.

(B) En utilisant un goupillon étroit à manche souple (ne vous servez pas d'une brosse métallique en laiton), passez-en les poils plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

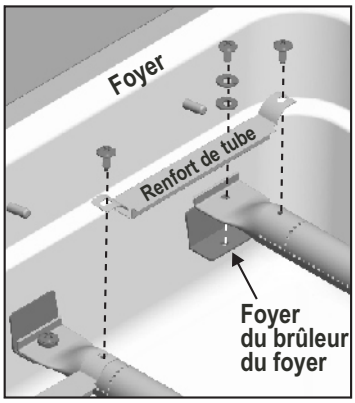
(C) **Portez des lunettes de sécurité :** servez-vous d'un tuyau à air pour forcer un jet d'air dans le tube du brûleur qui sortira par les orifices de combustion. Examinez chaque orifice afin de vous assurer que de l'air sort par chacun des trous.

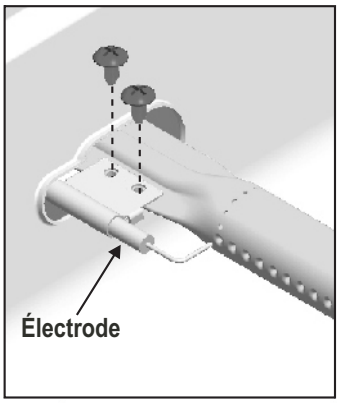
6. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.
7. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide tel qu'un trombone déplié.
8. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

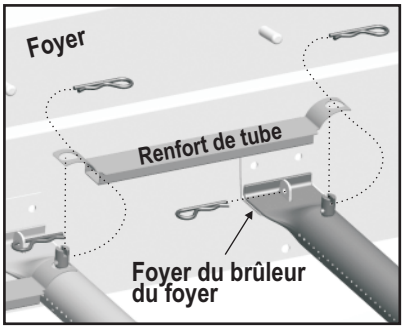
TRÈS IMPORTANT : les tubes de brûleur doivent entrer à nouveau dans les ouvertures de la valve. Voir les schémas à droite.

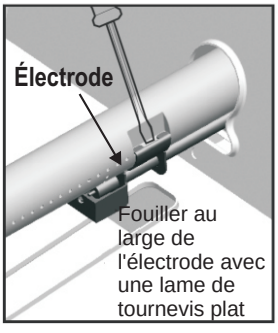
Manière correcte de fixer le brûleur au système de valve

9. Fixez l'électrode au brûleur.
10. Replacez soigneusement les brûleurs.
11. Fixez les brûleurs à leur support dans le foyer.
12. Repositionnez les renforts de tube et fixez-les aux brûleurs. Réassemblez les couvre-brûleurs et les grilles de cuisson.









GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	**Période de couverture**	**Type de défaillances couvertes**
Toutes les parties	90 jours à compter de la date d'achat *	**Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

WS_1 FRE Rev03

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

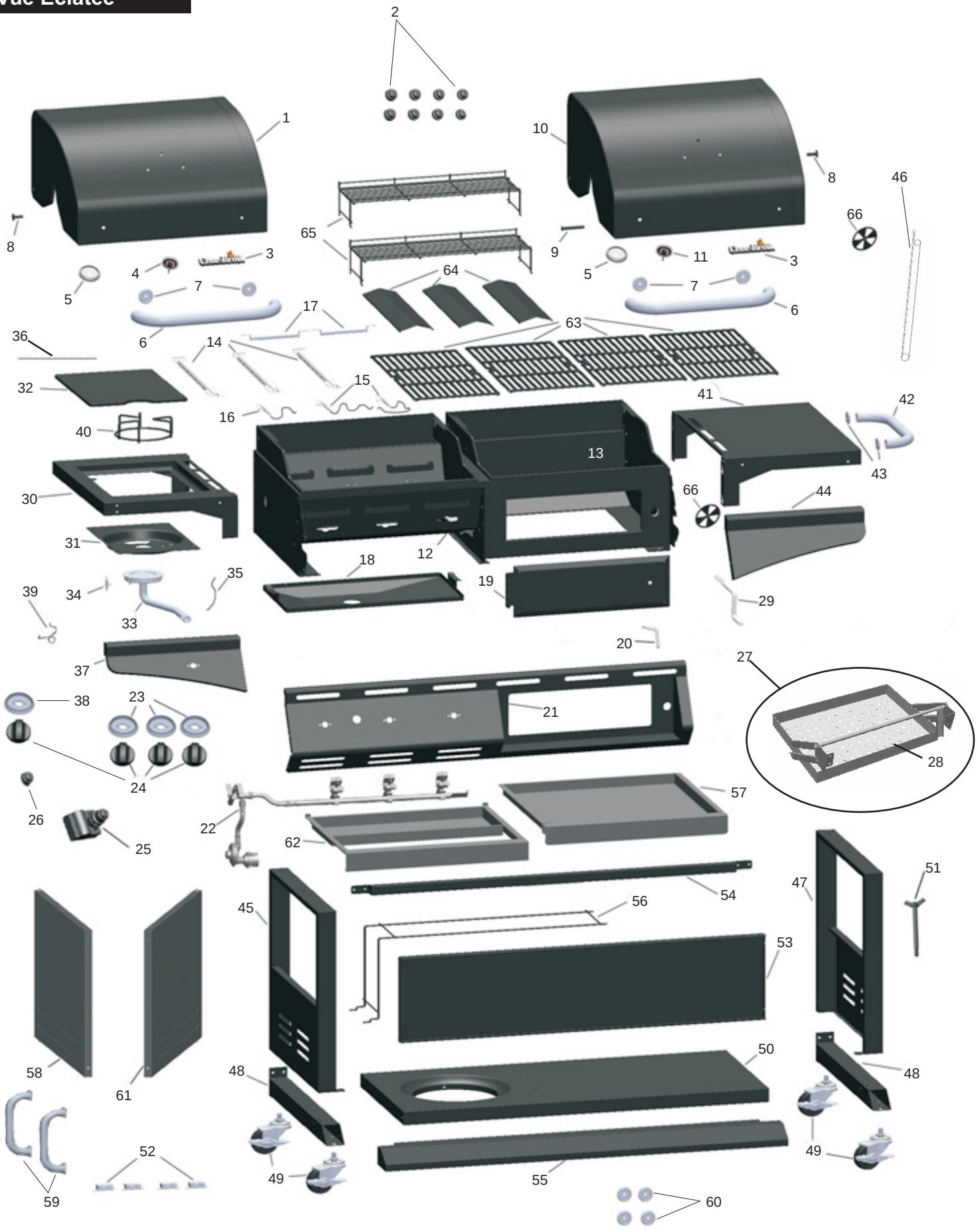
LISTE DES PIÈCES

Clé	Qté	Description
1	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR, GAZ
2	8	CHOCS EN CAOUTCHOUC, POUR COUVERCLE SUPÉRIEUR
3	2	LA PLAQUE DU LOGO
4	1	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE, GAZ
5	2	LUNETTE, L'ÉCARTEMENT TEMPERATURE
6	2	POIGNÉE DU COUVERCLE
7	4	LUNETTE, POUR LE COUVERCLE MANCHE
8	2	À LA CHARNIÈRE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR (FIN)
9	1	À LA CHARNIÈRE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR (CENTRE)
10	1	COUVERCLE, CHARBON
11	1	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE, CHARBON
12	1	FOYER, GAZ
13	1	FOYER, CHARBON
14	3	BRULEUR PRINCIPAL
15	2	ÉLECTRODES POUR BRÛLEUR PRINCIPAL, COURT FIL
16	1	ÉLECTRODES POUR BRÛLEUR PRINCIPAL, LONG FIL
17	2	REPORT TUBES
18	1	BOUCLIER CHALEUR DE FOND
19	1	CHARBON DE PORTE
20	1	PORTE DE CHARBON MANCHE
21	1	PANNEAU DE CONTRÔLE PRINCIPAL
22	1	ENSEMBLE SOUPAPE TUYAU DU RÉGULATEUR
23	3	LUNETTE, POUR LE CONTRÔLE POTENTIOMÈTRE PRINCIPAL
24	4	BOUTON DE COMMANDE
25	1	MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE (4 SPARK)
26	1	BOUTON, DE MODULE ÉLECTRONIQUE
27	1	PAN CHARBON DE BOIS AVEC MECANISME DE LEVAGE
28	1	PAN CHARBON (SEULEMENT)
29	1	LIFT CHARBON MANCHE
30	1	PLATEAU DE GAUCHE
31	1	PAN BRÛLEUR LATÉRAL
32	1	COUVERCLE DU BRÛLEUR LATÉRAL
33	1	BRÛLEUR LATÉRAL
34	1	ELECTRODE, LE BRÛLEUR LATÉRAL POUR
35	1	FIL ÉLECTRODE, BRÛLEUR LATÉRAL
36	1	FIL PIVOT, COUVERCLE DU BRÛLEUR LATÉRAL
37	1	FASCIA GAUCHE
38	1	LUNETTE, BOUTON BRÛLEUR LATÉRAL POUR
39	1	CLIP DE RETENUE, DU BRÛLEUR LATÉRAL
40	1	GRILLE, LE BRÛLEUR LATÉRAL POUR
41	1	PLATEAU DE DROITE
42	1	POIGNÉE LATÉRALE ET PORTE-SERVIETTES
43	2	LUNETTE, POUR UNE POIGNÉE LATÉRALE ET BAR SERVIETTE
44	1	FASCIA DROITE
45	1	GAUCHE PANIER
46	1	TITULAIRE DE MATCH AVEC CHAINE
47	1	DROIT PANIER
48	2	CONSOLE DE MONTAGE DES ROULETTES
49	4	ROULETTE AVEC BLOCAGE
50	1	BAS ETAGERE
51	1	BASSIN DE RÉTENTION VIS
52	2	MAGNET (LOT DE 2)
53	1	PANNEAU ARRIÈRE, POUR LE CHARIOT
54	1	PORTE CONTREFICHE SUPÉRIEURE
55	1	LINTEAU, POUR LE PLATEAU DE FOND
56	1	RÉSERVOIR EXCLUSION
57	1	CENDRIER, POUR CHARCOAL GRILL
58	1	PORTE DE GAUCHE SANS POIGNÉE
59	2	POIGNÉE DE PORTE
60	4	LUNETTE DE POIGNÉE DE PORTE
61	1	PORTE DROITE SANS POIGNÈE
62	1	BAC À GRAISSE
63	4	GRILLE DE CUISSON
64	3	BRÛLEUR TENTE
65	2	GRILLE DE RÉCHAUFFEMENT
66	2	AMORTISSEUR

NOT Pictured

...	1	MATÉRIEL PAQUET
...	1	MANUEL DE MONTAGE, ANGLAIS
...	1	MANUEL DE MONTAGE, FRANÇAIS

Vue Éclatée


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66

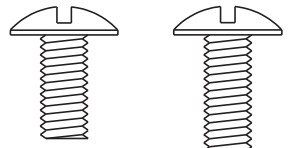
ASSEMBLÉE ÉTAPES

1 **Assemblage du support à roulettes à Jambes**

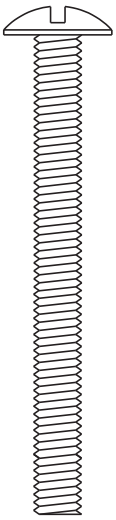
Joindre (1) l'ensemble de support de roulette à la jambe gauche avec (2) 1/4-20x1/2 "vis et (2) 1 / 4-20x2-1 / 2 po.

Joindre (1) l'ensemble de support de roulette à la jambe droite avec (2) 1/4-20x1/2 "vis et (2) 1/4-20x2-1/2" vis.

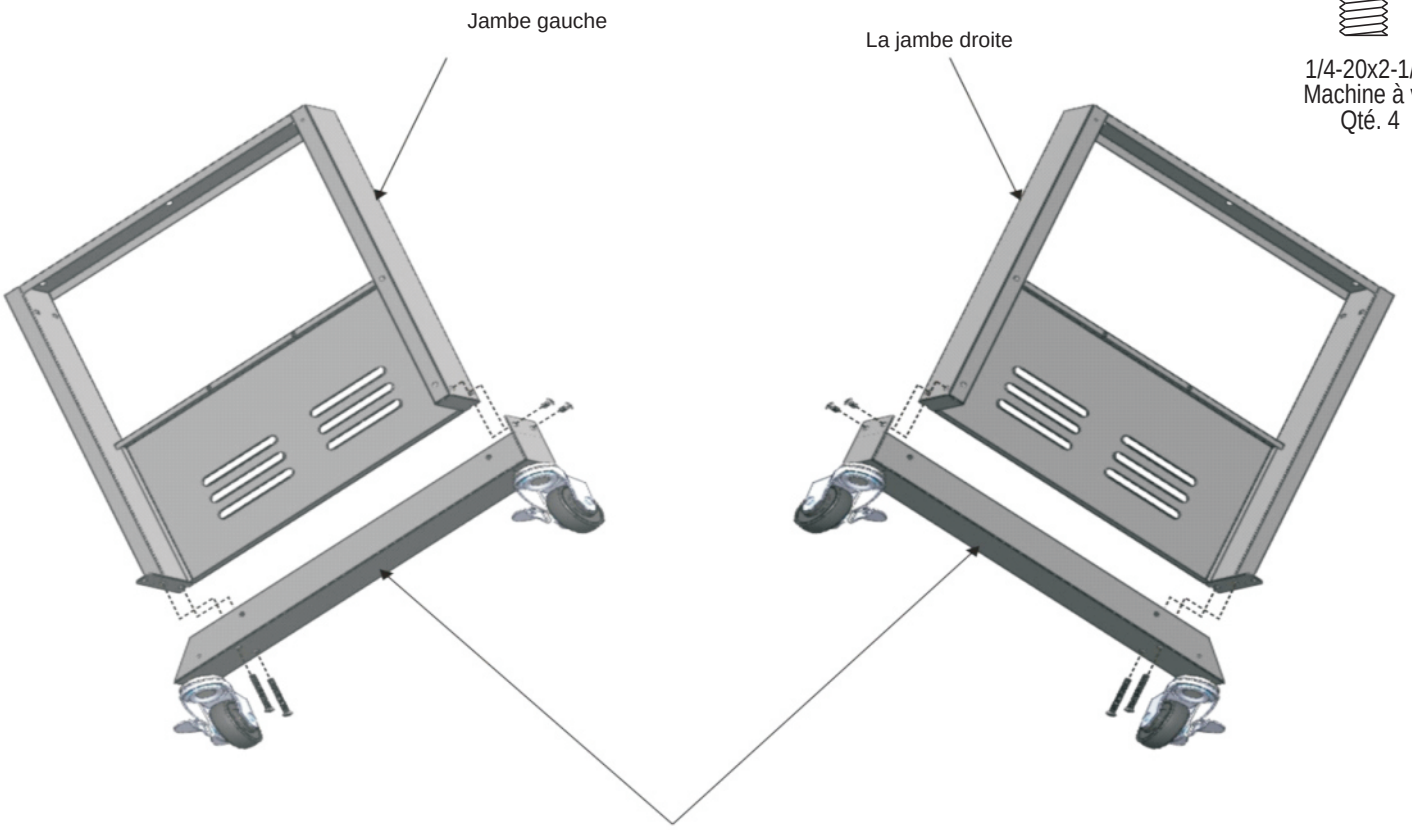
Serrez fermement.



1/4-20x1/2”
Machine à vis
Qté. 4



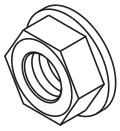
1/4-20x2-1/2”
Machine à vis
Qté. 4



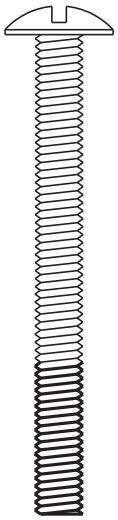
Assemblage du support à roulettes

2 Étagère inférieure à Jambes

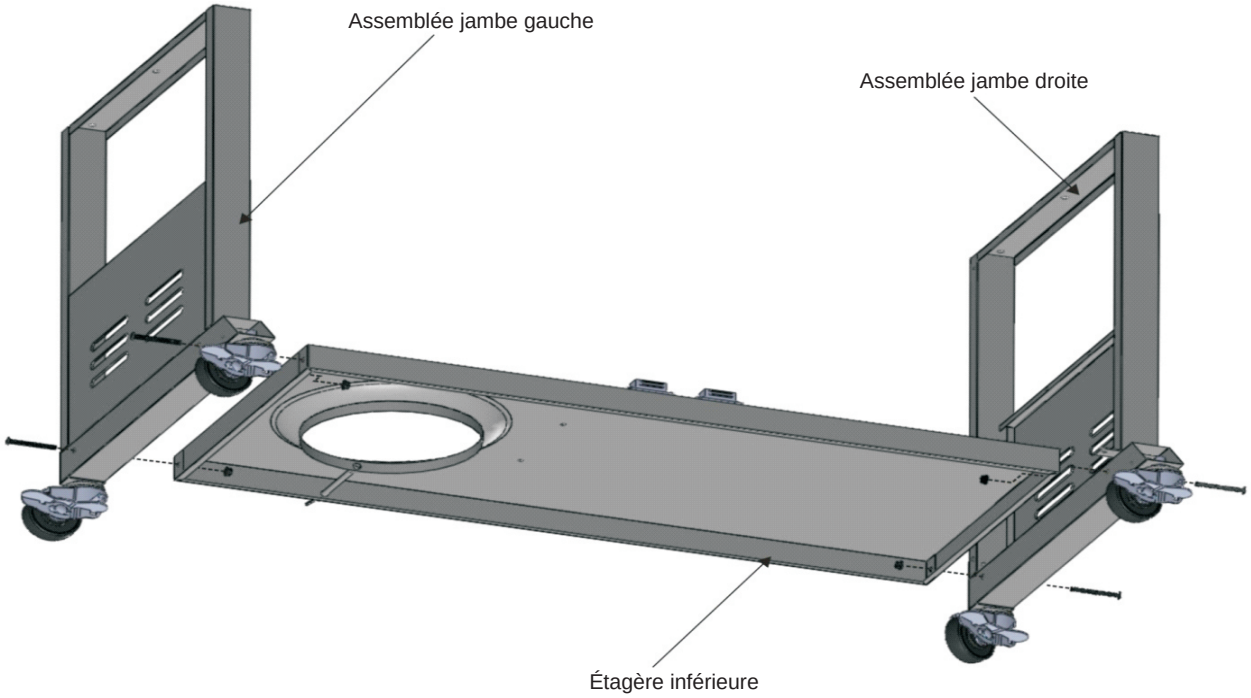
Fixer la tablette inférieure aux assemblages de la jambe gauche et à droite avec (4) écrous 1/4-20 bride et (4) 4.1-20x2-1 / 2 po.
Ne pas serrer jusqu'à ce que après l'étape 3.



1/4-20
Écrou hexagonal à flasque
Qté. 4



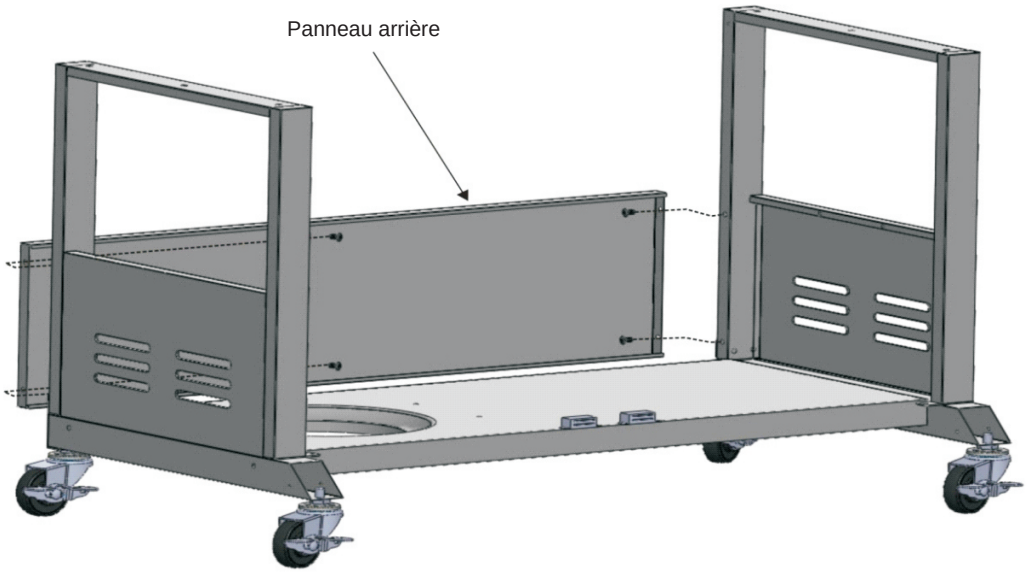
1/4-20x2-1/2"
machine à vis
Qté. 4

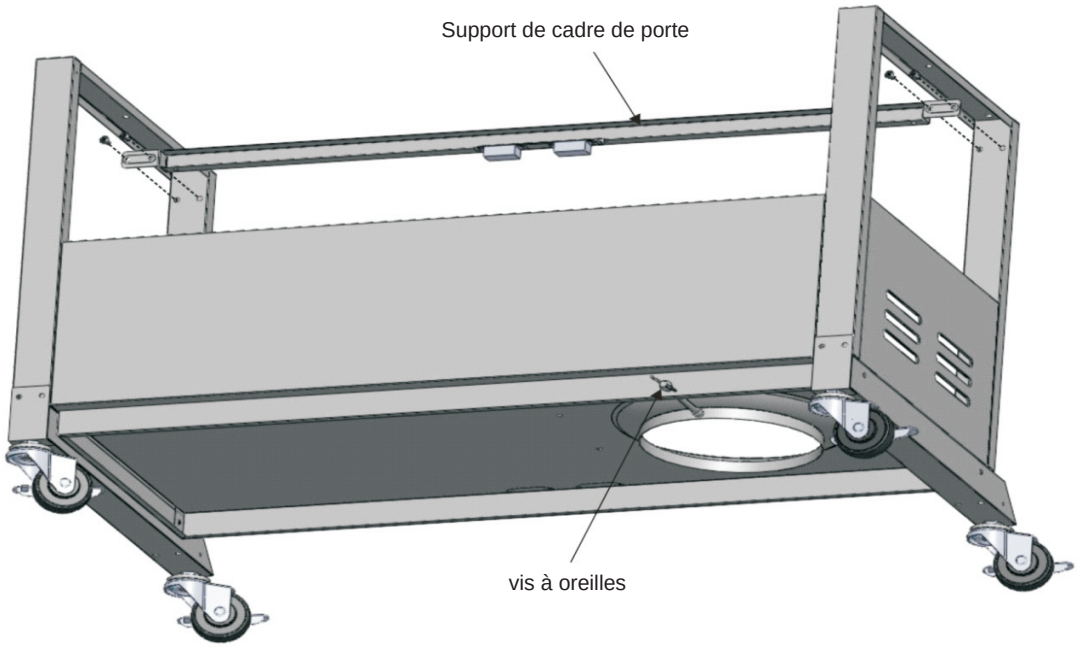


3 Panneau arrière, le support du cadre de porte

Fixer le panneau arrière à l'arrière du chariot avec (4) # 10-24x3 / 8 po.
Fixez le support de cadre de porte à l'avant du chariot avec (4) # 10-24x3 / 8 po.
Serrer toutes les vis, y compris vis pour étagère du bas de l’étape 2.

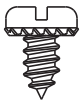
#10x24x3/8”
Machine à vis
Qté. 8



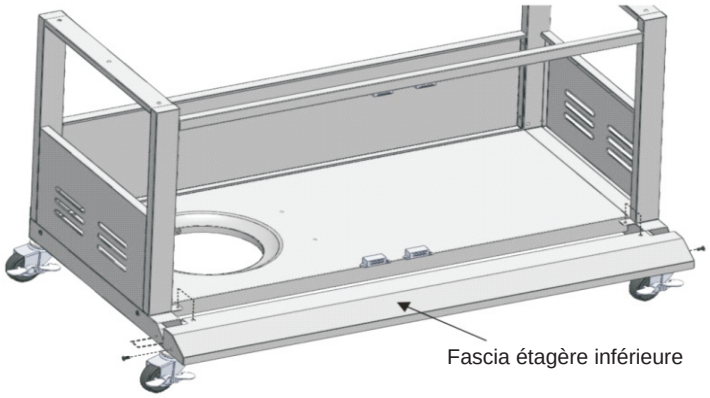


4 Fascia étagère inférieure

Fixez bordure de la tablette inférieure à (2) # 10x3 / 8 "vis auto-tap, aligining charnière de porte avec le trou de la charnière des trous sur les jambes.
Serrez fermement.

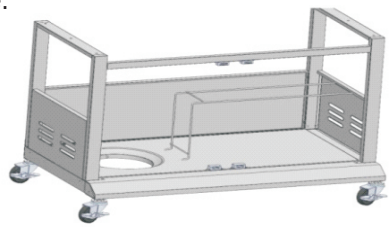


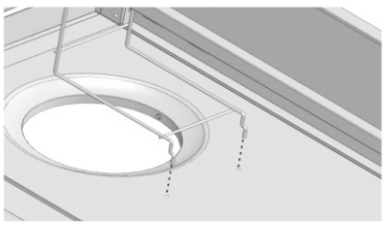
#10x3/8”
Auto-bouchon à vis
Qté. 2



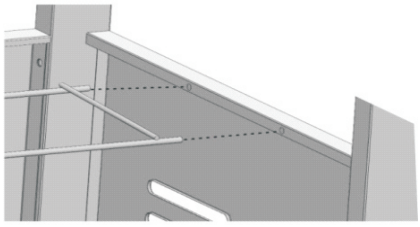
5 Réservoir d'exclusion

l'exclusion du réservoir Insérez l'extrémité gauche dans les trous sur la tablette du bas, puis alignez l'extrémité droite de l'exclusion du réservoir avec les trous sur le panneau latéral jusqu'à ce qu'il glisse en place.





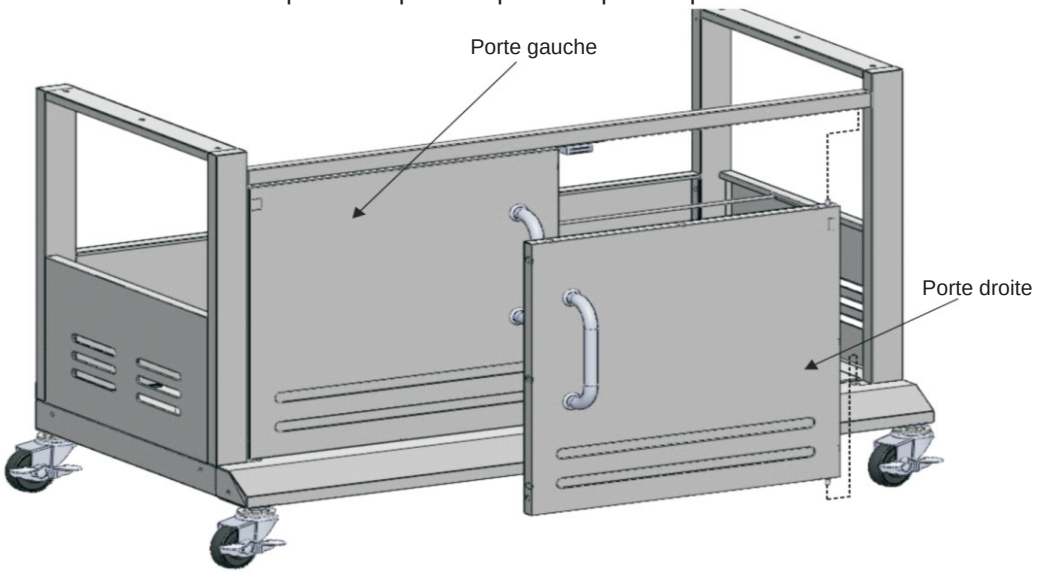
Gauche Fin



Droit Fin

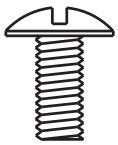
6 Porte

Installez gauche porte en insérant la tige de charnière inférieure dans le bas de porte gauche trou de la charnière. Enfoncer la porte de la charnière supérieure, puis alignez avec le support du cadre de porte jusqu'à ce que la charnière se verrouille en place. Répétez l'opération pour la porte de droite.



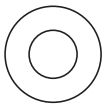
7 Ensemble du corps Grill au panier

Cette étape nécessite deux personnes pour soulever et positionner le corps du grill sur le chariot.
Assurez-vous que le tuyau du régulateur reste en dehors du panier.
Aligner les trous de boulon, puis fixez-le avec (6) 1/4-20x1/2 "vis, (6) 4.1 rondelles de blocage, et (6) 4.1" des rondelles plates.
Serrez fermement.

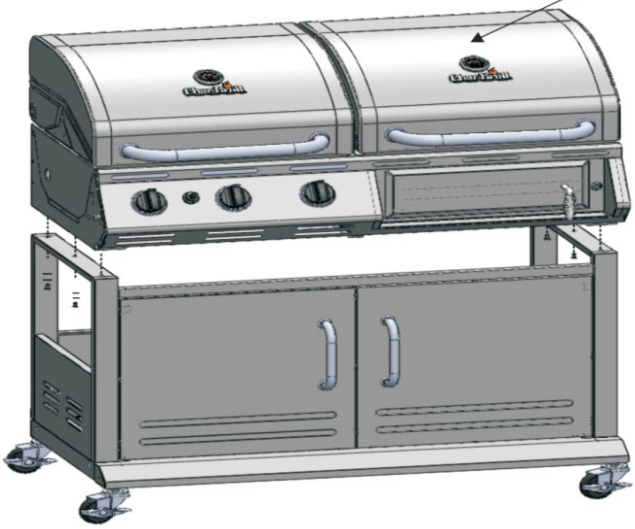


1/4-20x1/2"
Machine à vis
Qté. 6

1/4"
Rondelle
Qté. 6

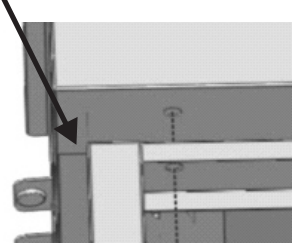


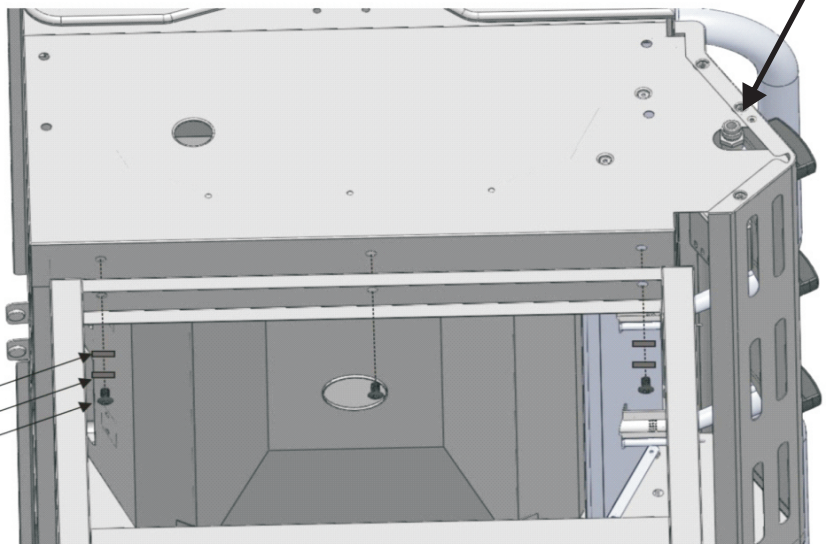
1/4"
Rondelle plate
Qté. 6



Remarque: Le tuyau et régulateur non représenté pour la clarté.

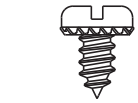
NOTER: Assemblage de grill s'étend 13mm à l'arrière.



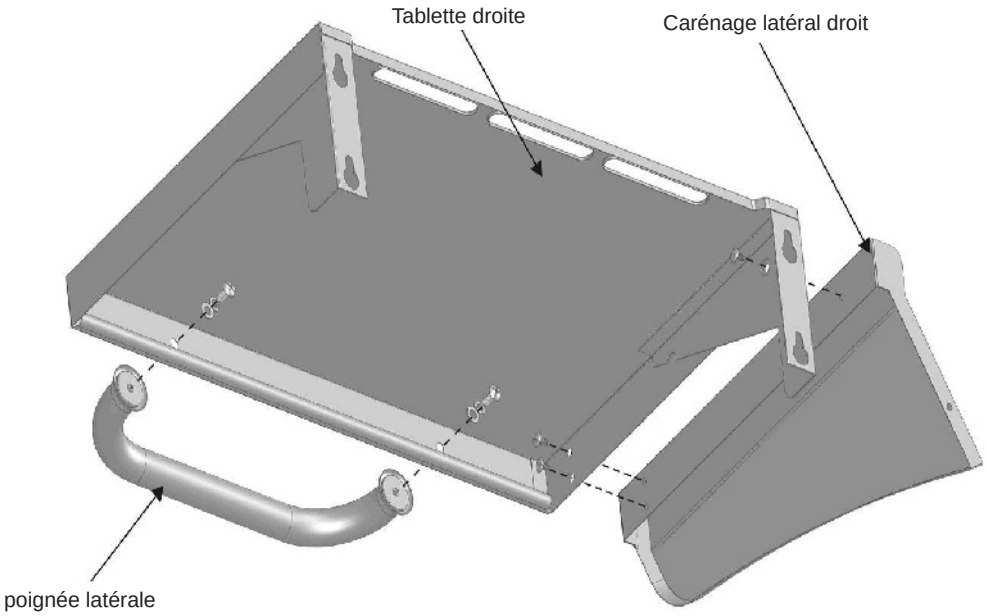


8 Carénage latéral droit et la poignée latérale

Fixez fascia côté droit de la tablette latérale avec (3) # 10 x 3 / 8 vis auto-tap ".
Retirer les vis et rondelles de poignée latérale, puis l'installer sur la tablette latérale comme indiqué dans la figure ci-dessous.
Serrez fermement.

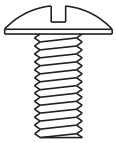


#10x3/8”
Auto-bouchon à vis
Qté. 3

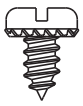


9 Assy tablette latérale droite

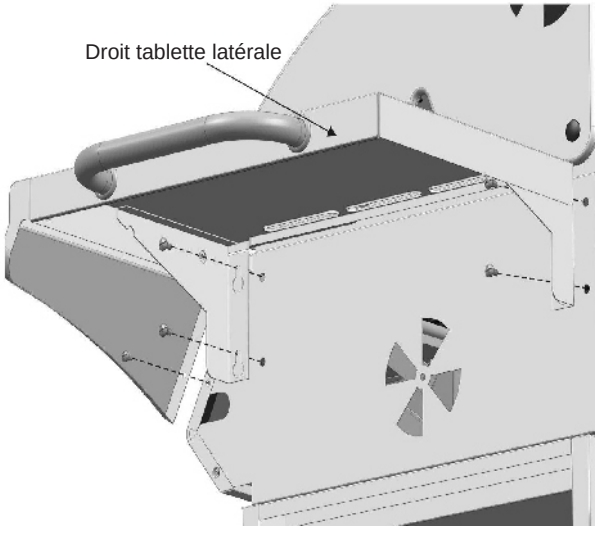
Fixez droit assy tablette latérale sur le côté droit de foyer avec (4) 1/4-20x1/2 "vis.
D'abord, installez le déclencheur à mi vis, puis la tablette latérale place sur les vis et glisser vers le bas sur les vis.
Fixez fascia côté droit de foyer avec (1) # 10x3 / 8 "vis auto-tap.
Serrez fermement.



1/4-20x1/2”
Machine à vis
Qté. 4

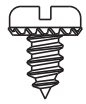


#10x3/8”
Auto-bouchon à vis
Qté. 1

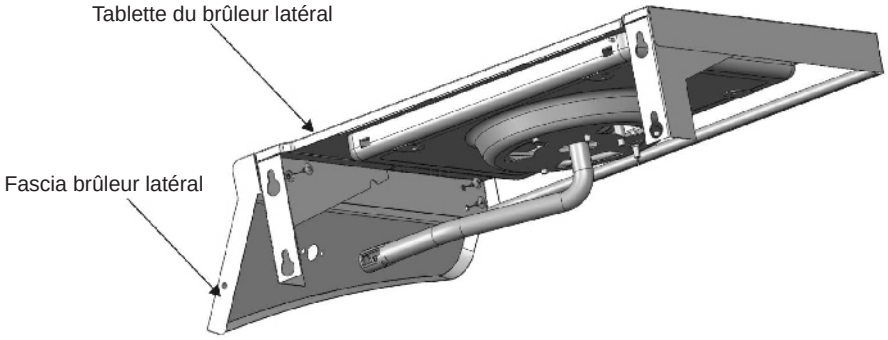


10 Brûleur latéral Fascia

Fixez fascia brûleur latéral à la tablette du brûleur latéral avec (3) # 10x3 / 8 vis auto-tap ".
Serrez fermement.

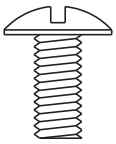


#10x3/8”
Auto-bouchon à vis
Qté. 3

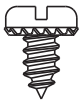


11 Ensemble plateau brûleur latéral

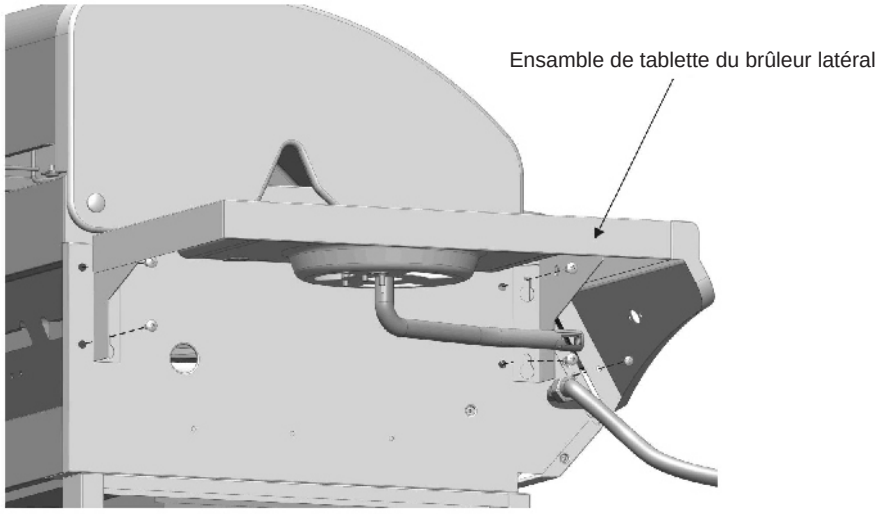
Fixez assy plateau brûleur latéral sur le côté gauche de la chambre de combustion avec (4) # 1/4-20x1/2 " vis.
D'abord, installez les vis à mi-chemin puis placez la tablette latérale sur les vis et glisser la tablette vers le bas sur les vis.
Fixez fascia brûleur latéral de foyer avec (1) # 10x3 / 8 "vis auto-tap.
Serrez fermement.



1/4-20x1/2”
Machine à vis
Qté. 4



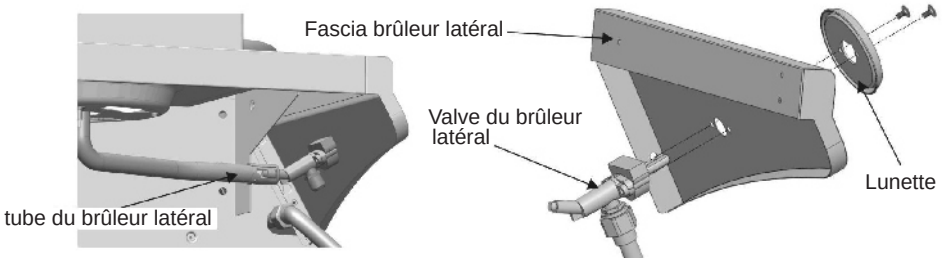
#10x3/8”
Auto-bouchon à vis
Qté. 1



12 Lunette Valve brûleur latéral

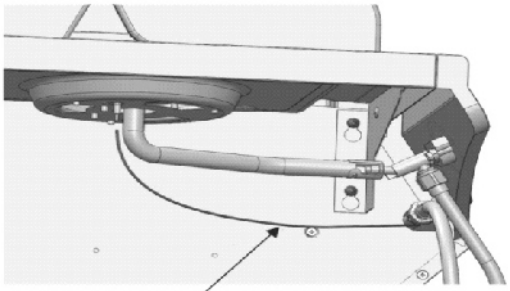
Soupape de position de la buse Introduisez la soupape dans le tube du brûleur et puis derrière brûleur latéral fascia. lunette lieu le fascia.
Alignez les trous et insérez (2) # 8-32x3 / 8 "vis à travers la lunette, bordures de toit et dans la valve.
Serrez fermement.

#8x3/8”
vis
Qté. 2

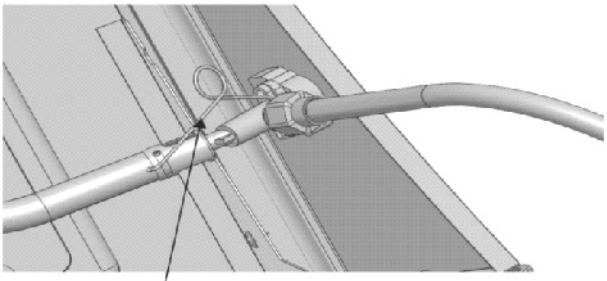


13 Fil d 'allumage, Clip brûleur latéral, grille du brûleur latéral, et le bouton de contrôle

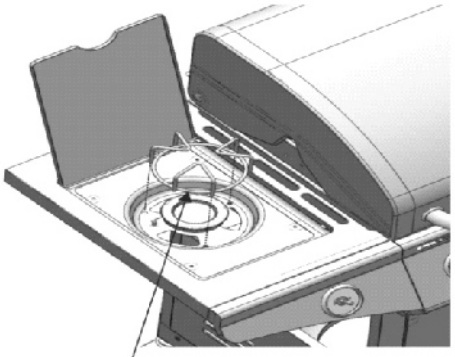
Attacher le fil de l 'allumeur du brûleur latéral de l'électrode comme indiqué (A).
clip Installer brûleur latéral au tube du brûleur latéral et vanne comme indiqué (B)
Ouvrir le couvercle du brûleur latéral, puis insérez la grille du brûleur latéral en place comme illustré (C)
Appuyez sur le bouton de commande sur la valve du brûleur latéral souches comme le montre (D)



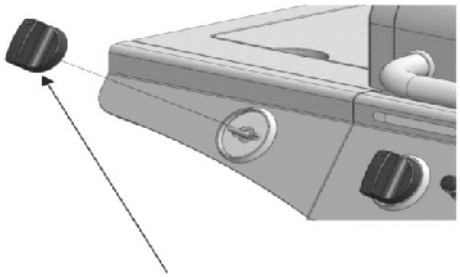
A



B



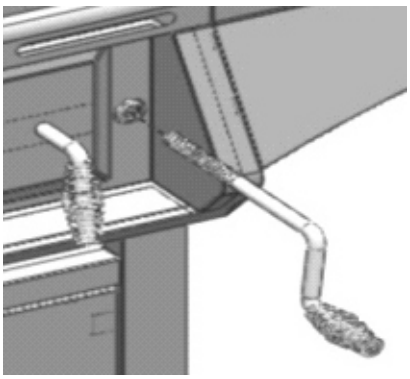
C

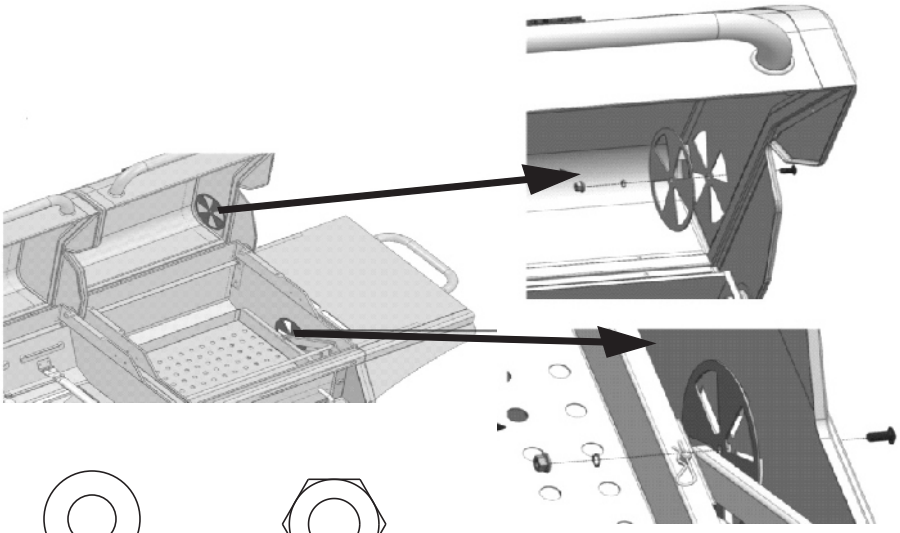


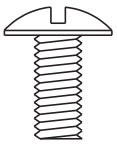
D

14 Ventilation Air Amortisseurs

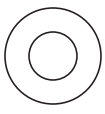
Fixer la manivelle en vissant la poignée dans le sens horaire dans la grille avant manivelle trou comme indiqué ci-dessous.
Joindre (1) clapet de ventilation sur le couvercle avec Charcoal Grill (1) 1/4-20 x 1 / 2 "vis (1) 1/4-20 écrou, et (1) 4.1" rondelle plate.
Joindre (1) clapet de ventilation de l'air à la chambre de combustion de charbon de bois avec (1) 1/4-20 x 1 / 2 "vis (1) 1/4-20 écrou, et (1) 4.1" rondelle plate.
Serrez juste assez pour permettre les amortisseurs de tourner librement.



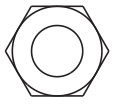




1/4-20x1/2”
Machine à vis
Qté. 2

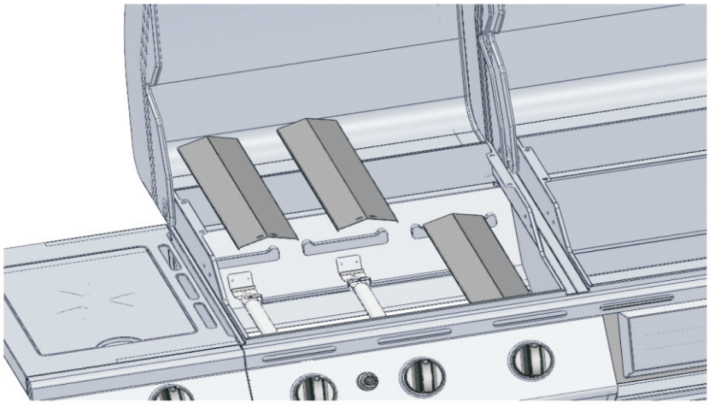


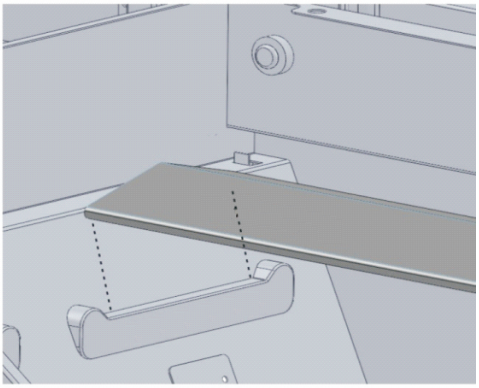
1/4"
Rondelle plate
Qté. 2



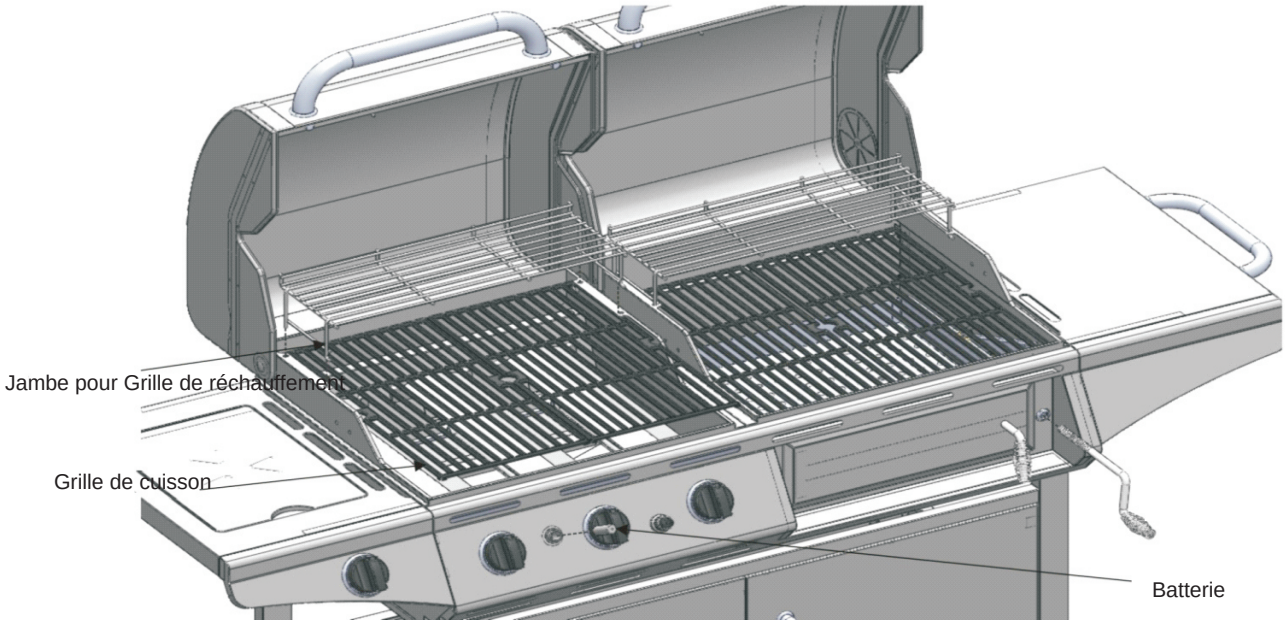
1/4-20
Écrou
Qté. 2

15 **Tentes Brûleur**
tente brûleur Monter dans l'étape de la chambre de combustion sur les brûleurs.



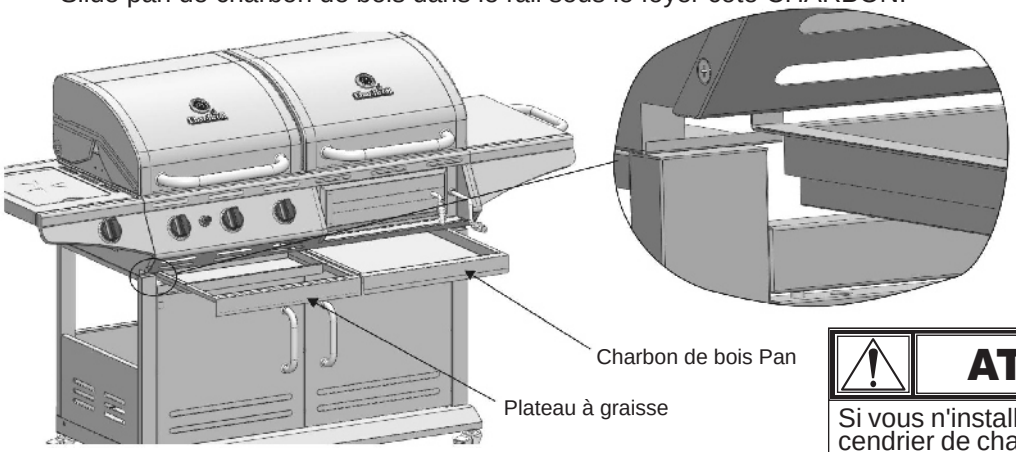


16 **Grille de réchauffement, Grille de cuisson, Crank**
rack d'alerte Installer par l'insertion, les jambes dans les trous sur les côtés de la chambre de combustion.
Placer les grilles de cuisson sur la grille repose dans la chambre de combustion.
Dévissez le bouchon allumeur et placez la pile dans le support avec la poisive (+) fin vers l'extérieur.
Replacez le bouchon allumeur.



17 Bac à graisse gaz Grill, Charcoal Grill cendrier

Faites glisser le bac à graisse dans le rail sous le foyer côté gaz.
Slide pan de charbon de bois dans le rail sous le foyer côté CHARBON.

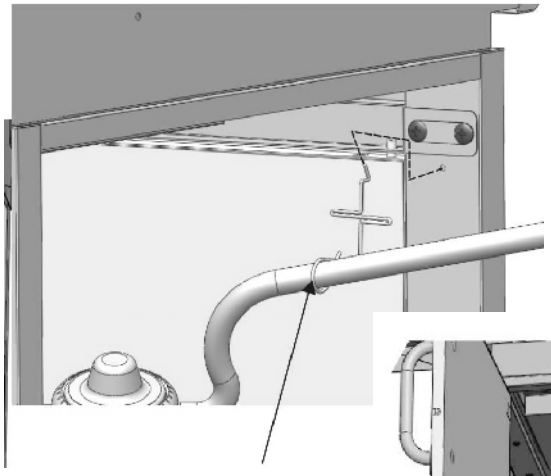


ATTENTION

Si vous n'installez pas le bac à graisse ou cendrier de charbon de bois permettra à la graisse chaude de dégoutter du fond de la grille avec le risque d'incendie ou endommager des biens.

18 Réservoir de propane

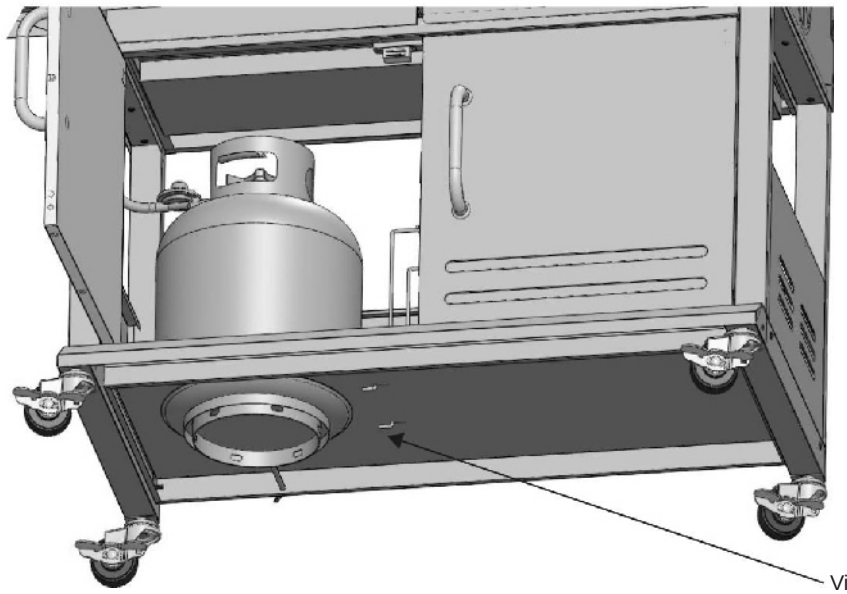
Insérer le tuyau crochet dans le trou à l'intérieur de la jambe avant gauche.
Note du réservoir de la LP est vendu séparément. Utilisez uniquement des réservoirs équipés d'un OPD (trop remplir dispositif de protection). Remplir et vérifier LP fuite du réservoir avant de le fixer à la grille et le régulateur.
Ouvrir la porte gauche de la charrette et le lieu des bouteilles de propane dans le trou du plateau du bas avec ouverture de la soupape face à l'autre, comme illustré. Serrer la vis pour maintenir le réservoir de GPL solidement en place.



Voir la section Utilisation et soins pour tester correctement fuite et effectuer le contrôle flamme du brûleur.

ATTENTION

Si vous n'installez pas le réservoir correctement peut permettre tuyau de gaz d'être endommagés en service, ce qui entraîne le risque d'incendie.



DÉPANNAGE

URGENCES : si une fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, ou si un incendie se propage en raison d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	• Tuyau endommagé.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Quelle que soit la cause du problème, à l'exception d'un endommagement des composants par le feu, remplacez le système de valve, le tuyau ou le régulateur. Si les composants sont brûlés, cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'un technicien ou un plombier du service de gaz ait déterminé la cause du problème et ait procédé aux mesures correctives nécessaires.
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	• Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	• Remplacez le réservoir de gaz.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	• Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	• Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir. Retirez le régulateur du réservoir et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. Consultez les sections « Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL » et « Connexion du régulateur au réservoir de GPL ».
Feu sortant du panneau de commande.	• Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence de rouille ou de nids d'araignées. Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage du brûleur.
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	• Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)	**PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :** • Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur.	• Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien.
	• Le brûleur n'est pas branché au système de valve.	• Assurez-vous que le système de valve est bien inséré dans les tubes du brûleur.
	• Le brûleur est obstrué.	• Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou par d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien.
	• Le gaz ne circule pas.	• Vérifiez que le réservoir de GPL n'est pas vide. Si le réservoir de GPL n'est pas vide, consultez l'article « Baisse subite de la circulation du gaz ».
		• Pour une grille équipée de la fonction AUTO-CLEAN™ fonctionnalité, assurez-vous que la fonction AUTO-CLEAN™ valve est réglé sur "Grill"
	• Il y a un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Fermez tous les boutons de réglage et débranchez l'écrou de raccord du réservoir de gaz. Rebranchez-le et essayez à nouveau.
	• L'écrou de raccord et le réservoir de GPL ne sont pas complètement branchés.	• Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi-tour ou de trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué à fond. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.
	PROBLÈMES ÉLECTRIQUES : • L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure.	• Remplacez la ou les électrodes.
	• La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit.	Brûleurs principaux : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 1/4 po. Ajustez au besoin. Brûleur latéral : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situerentre 1/8 po et 3/16 po. Ajustez au besoin.
	• Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson.	• Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre.
	• Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais.	• Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils.
	• Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	• Remplacez le câble d'allumage ou l'électrode.
	• La pile est épuisée.	• Remplacez par une nouvelle pile alcaline.

suite à la page suivante.

Dépannage (*suite*)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)	**ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :** • Pas d'étincelles, pas de bruit d'allumage. • Pas d'étincelles, quelques bruits d'allumage. • Les étincelles sont présentes, mais pas au niveau de l'électrode ou pas à pleine puissance.	• Reportez-vous à la section I du système d'allumage électronique. • Reportez-vous à la section II du système d'allumage électronique. • Reportez-vous à la section III du système d'allumage électronique.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	• Consultez la section « **PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ** » à la page précédente. • L'allumette est trop courte. • Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette.	• Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers). • Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	• Le gaz est épuisé. • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. • Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Vérifiez que le réservoir de GPL contient bien du gaz. • Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez le gril. • Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Débranchez l'écrou de raccord du réservoir. Rebranchez-le et essayez de nouveau.
Les flammes s'éteignent.	• Vents forts ou rafales. • Niveau de gaz bas. • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.	• Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. • Remplissez le réservoir de gaz. • Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.
Flambées soudaines.	• Accumulation de graisse. • Excès de gras dans la viande. • Température de cuisson excessive.	• Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du gril ou du foyer. • Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. • Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	• Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le gril a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	• Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.	• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.
Impossibilité de remplir le réservoir cylinder.	• Certains distributeurs utilisent de vieilles buses de remplissage dont le filetage est usé.	• Les buses usées n'offrent pas assez de filetage pour se brancher à la valve. Essayez un autre distributeur de GPL.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	• Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans le(s) extrémité(s) des renforts de tube.	• Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.
AUTO-CLEAN™ (s'ils sont équipés)	**Cause possible**	**Prévention/Solution**
Timer ne fonctionne pas (la lumière verte ne clignote pas)	• Batterie à plat • Batteries installé incorrectement.	• Remplacer les piles • Installez les piles correctement.
Pas de LED s'allume	• Batterie à plat	• Remplacer les piles
LED rouge symbole à côté de la batterie est allumé	• Batterie faible force	• Préparez-vous à remplacer les piles (NOTE: Propreté cycle de fonctionner avec une batterie faible.

Dépannage – Allumage électronique

Problème (allumage)	Cause possible	Vérification de la procédure	Prévention/Solution
SECTION I Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique Buttonis pressés, pas de bruit peut être entendu à partir de bougies module.	• La pile n'est pas installée correctement.	• Vérifiez l'orientation de la pile.	• Installez la pile (assurez-vous que les polarités « - » et « + » sont orientées correctement, avec le côté « - » vers le haut et le côté « + » vers le bas.)
	• La pile est épuisée.	• Cette pile a-t-elle déjà été utilisée?	• Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline.
	• Le bouton n'est pas installé correctement.	• Vérifiez que le filetage est bien engagé. Le bouton doit se déplacer librement de haut en bas.	• Desserrez l'assemblage du capuchon du bouton et installez-le de nouveau, en vous assurant que le filetage est aligné et engagé complètement.
	• Le module de production d'étincelles est défectueux.	• Si aucune étincelle n'est produite avec une nouvelle pile et un bon raccord de fils, le module est défectueux.	• Remplacez le module d'étincelles.
SECTION II Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique Buttonis pressé, le bruit peut être entendu à partir de bougies module.	• Les fils de sortie ne sont pas branchés.	• Les fils de sortie sont-il branchés et étanches?	• Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.
SECTION III Des étincelles sont présentes, mais pas vis-à-vis de toutes les électrodes ou alors, les étincelles ne sont pas à pleine puissance.	• Les fils de sortie ne sont pas branchés.	• Les fils de sortie sont-il branchés et étanches?	• Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.
	• Amorçage d'arc électrique loin des brûleurs.	• Si possible, observez le gril dans l'obscurité. Faites fonctionner le dispositif d'allumage et cherchez l'amorçage de l'arc entre les fils de sortie et le cadre du gril.	• Si vous voyez des étincelles autres que celles des brûleurs, les fils d'isolation sont peut-être endommagés. Remplacez les fils.
	• Pile faible.	• Toutes les étincelles sont présentes, mais faibles ou lentes.	• Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline.
	• Les électrodes sont mouillées.	• Y-a-t-il une accumulation d'humidité sur l'électrode ou dans les ouvertures du brûleur?	• Essuyez l'humidité avec une serviette de papier.
	• Les électrodes sont fendues ou cassées. Des étincelles apparaissent à l'endroit de la fissure.	• Examinez les électrodes pour d'éventuelles fissures.	• Remplacez les électrodes fendues ou cassées.

NOTES

NOTES

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ **.00**

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV02

Merci de votre récent achat d'un produit Char-Broil!

Veuillez l'enregistrer sur le site www.charbroil.com afin de recevoir une offre spéciale

www.charbroil.com/register

Vous y trouverez de très utiles renseignements sur tous les sujets suivants

- Produits
- Accessoires pour le gril
- Pièces de rechange
- Soutien aux clients
- Délicieuses recettes
- Conseils de nos experts de la cuisine pour la cuisson sur le gril
- Événements spéciaux et promotions
- Partagez vos secrets de la cuisine sur le gril
- Parcourez notre magasin en ligne
- Et plusieurs autres sujets!

Char-Broil®

www.charbroil.com

Pour tous vos besoins en matière de cuisson sur le gril!